進饌儀軌

利

共四

進饌儀軌卷之二目錄

進饌儀軌卷之二

稟目

丙戌十月二十日

本所各處所點火木爐炭燈油當爲定式磨鍊而並自本所代錢上下何如稟事據依稟

堂上房兩房各每日點火木價錢一兩五錢爐炭價錢二錢郎廳房每日點火木價錢一兩爐炭價錢二錢別看役計士牌將每處所每日點火木價錢一兩爐炭價錢一錢燈油價錢一錢書吏處所每日點火木價錢一兩爐炭價錢二錢燈油價錢一錢儀註書寫處所兩房各每日點火木價錢一兩爐炭價錢一錢燈油價錢一錢庫直處所每日點火木價錢七錢爐炭價錢一錢使令處

所每日點火木價錢七錢爐炭價錢一錢燈油價錢一錢軍士等居接處每日點火木價錢五錢燈油價錢一錢禮貌官處所每日點火木價錢一兩爐炭價錢一錢通禮院書員處所每日點火木價錢七錢爐炭價錢一錢使喚旗手處所每日點火木價錢七錢爐炭價錢一錢堂上帶率下人處所每日點火木價錢五錢郎廳帶率下人處所每日點火木價錢五錢典樂(兩處)樂工兼內吹女伶(兩處)每處所每日點火木價錢一兩爐炭價錢二錢巡更燭價錢每日五錢

各色工匠入役時每日料布以米木參考磨鍊後錄仰稟依此上下何如稟事據依爲旀自本所代錢上下(米一石二十兩木一疋四兩)

各色工匠每名每日米三升木一尺一寸六分式每二
名肉助役一名式每名每日米一升木兩尺三寸三分
使喚等每名每日食價錢五錢式
本所計士員役朔下依已例磨鍊仰稟依此上下何如稟
事據依爲旀自本所代錢上下
每朔計士二人書吏十五人書寫一人儀註色書吏二
人庫直五名各米四斗木二疋別工作書員一人使令
十五名各米三斗木一疋闕下待令軍士錢四兩
本所錄事帽債及書吏頭巾債依已例磨鍊仰稟依此上
下何如稟事據依稟
錄事一人帽債錢二兩書吏十五人各頭巾債錢二兩
本所待令捕校捕卒及巡牢計日食價錢磨鍊仰稟依此

上下何如稟事據依稟
每朔捕校三人各食價錢三十兩捕卒二名各食價錢
十五兩巡牢四名各食價錢十五兩
丙戌十月二十八日
樽花及各樣花子當爲造成而所入物力錢一千兩待實
入計減次姑先上下於花匠等處何如稟事據依稟
今此進饌敎是時絲圖花所入磨鍊後錄仰稟依此上下
何如稟事據依稟
絲圖花四本每本價錢十兩式鏃次及絲次天銀五錢
重價錢十二兩五錢式二本每本價錢八兩式鏃次豆
錫五錢重價錢一錢二分五里式絲次天銀二錢重價
錢五兩式已上六本每本眞紅絨絲粉紅絨絲桃紅絨

絲藍絨絲黃絨絲草綠絨絲軟豆絨絲各二錢式眞紅
草綠禾紬各一尺式合魚膠一兩根板一立
令此進饌教是時各色燭造成所入物種及工錢後錄仰
稟依此上下何如稟事據依爲於白紙油監落布絲匏子
剪刀竹貿用
心紅燭八柄每一柄重二十兩 八兩燭四百六十一雙四兩燭一
千一百十雙三兩燭六百十四雙二兩燭二千一百三
十五雙所入黃蜜一千斤內五百斤板蜜五百斤薪蜜
去滓爲四百斤實九百斤倭朱紅五斤唐銅碌五斤去
滓次生布一疋十一尺心次白紙一百四十七卷油紙
一卷十張金箔二十束匣次油監落五張布絲十兩重
家匏子四箇中心竹十箇剪刀一柄竹篩二箇去滓工

錢每斤五錢燭匠工錢每斤五錢燭匠每名每日食價
錢一兩付金匠每名每日食價及工錢並三兩
今此進饌教是時排設所用木畫龍燭一雙所入後錄仰
稟依此上下何如稟事據依稟
畫龍燭一雙所入椴木二箇（各長三尺圓經四寸）彩色價及工錢並
一百七十七兩九錢
今此進饌教是時舞鼓女伶所著服飾當爲磨鍊而取考
已丑謄錄則以青赤白柳綠各一名磨鍊戊申謄錄則依
樂學軌範圖式例以四色各一雙磨鍊而丁丑年則以八
名舉行服飾只四名磨鍊載錄矣今番則以幾名磨鍊是
乎喩指一處分何如稟事據依丁丑年例磨鍊
今此進饌教是時呈才女伶三十六名所著服飾當爲製

造而依後錄每名錢十五兩式上下何如稟事據依稟
女伶三十六名每名冠價錢一兩八錢花價錢一兩衣
次黃綃十七尺價錢四兩二錢五分裳次紅綃九尺五
寸價錢二兩三錢七分帶次紅貢緞長七尺廣四寸價
錢三兩二錢付金次金箔一束價錢二兩汗衫次五色
綃各長一尺廣二寸價錢三錢八分式以上錢五百四
十兩

丙戌十一月初三日

今此進饌教是時宣川女伶九名所著呈才服飾當爲製
造矣所入物力磨鍊後錄仰稟依此上下何如稟事據依
稟

花冠九件具簪 每件價錢十六兩五錢紅裳雪漢緞 九件具纓

每件價錢二十一兩黃單衫雪漢綃九件每件價錢二十五兩五色汗衫雪漢綃九件具纓每件價錢三十六兩紅帶貢緞九件具金箔每件價錢二十五兩針工每件錢十五兩

以上錢一千二百四十六兩五錢

今此進饌敎是時宣川女伶九名所著差備服飾不可不自本所製造以給乙仍于所入物力及工錢後錄仰稟依此上下何如稟事據依稟

加里麻九件所入黑洋貢緞十尺價錢二十五兩每尺二兩五錢表筒紙六張價錢九兩每張一兩五錢紫芝纓九巨里價錢九錢每巨里一錢白紙一卷價錢一兩四錢白銅釵九柄價錢三十兩六錢每柄三兩四錢絹莫只九件外拱次草綠八兩紬五十四尺價錢一百八十九兩每尺三兩五錢亘㠴只次白八兩紬六尺

價錢二十一兩(每尺三兩五錢)內拱次洋紗二十三尺價錢二十二兩(每尺九錢六分)係次紫芝八兩紬三尺五寸價錢十二兩二錢五分(每尺三兩五錢)工錢四十兩五錢草綠鞋九部價錢四十九兩五錢(每部五兩五錢)以上錢四百一兩一錢五分

今此進饌教是時平壤壹妓四名所著私服不可不自本所製造以給乙仍于所入物力及工錢後錄仰稟依此上下何如稟事據依稟

赤古里八件(每名二件)外拱粉紅倭紬二十四尺(每件三尺)價錢六十兩(每尺二兩五錢)內拱洋木九尺六寸(每件一尺二寸)價錢九兩六錢(每尺一兩)

藍裳四件(每名一件)三八紬四十八尺(每件十二尺)價錢一百六十八兩(每尺三兩五錢)腰及纓次洋木兩尺(每件五寸)價錢二兩(每尺一兩)

玉色裳四件(每名一件)綿紬五十六尺(每件十四尺)價錢六十四

兩四錢每尺一兩一錢五分腰及纓次洋木兩尺每件五寸價錢二兩每尺
一兩廣袴八件每名二件綿紬九十六尺每件十兩尺價錢一百十兩
四錢每尺一兩一錢五分腰及纓次洋木四尺每件五寸價錢四兩每尺一兩
甲袴八件每名二件外拱綿紬九十六尺每件十兩尺價錢一百十
兩四錢每尺一兩一錢五分內拱洋木四十尺每件五尺價錢四十兩每尺
一兩腰及纓次洋木四尺每件五寸價錢四兩每尺一兩襪十二件
每名三件外拱白三升九尺六寸每件八寸價錢十兩每尺一兩四分內拱
白木十九尺二寸每件一尺六寸價錢九兩六錢每尺五錢赤古里及
甲袴與襪所入去核六斤價錢三十九兩每斤六兩五錢搗砧及
針工錢八十八兩六錢五分油鞋四部每名一部價錢二十
八兩每部七兩手巾四件每名一件黃綿紬十尺每件兩尺五寸價錢十一
兩每尺一兩一錢以上錢七百六十一兩五分

今此進饌敎是時八兩燭四百雙加造所入物種及工錢後錄仰稟依此上下何如稟事據依爲旀白紙貿用
八兩燭四百雙所入黃蜜二百二十斤內一百二十斤板蜜一百斤薪蜜去滓爲八十斤實二百斤去滓次生布十兩尺心次白紙三十二卷十三張去滓工錢每斤五錢燭匠工錢每斤五錢每名每日食價錢一兩式
今此進饌敎是時心紅燭一雙八兩燭四百雙加造所入物種及工錢後錄仰稟依此上下何如稟事據依爲旀白紙貿用
心紅燭一雙八兩燭四百雙所入黃蜜二百二十二斤八兩內一百二十二斤八兩板蜜一百斤薪蜜去滓爲八十斤實二百二斤八兩倭朱紅六錢去滓次生布十

兩尺心次白紙三十三卷金箔四貼去滓工錢每斤五
錢燭匠工錢每斤五錢每名每日食價錢一兩式付金
匠一名食價及半日工錢一兩五錢
今此進饌教是時各樣儀註笏記致詞箋文正書所入紙
地物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用爲旀守直軍二名
叚置依前例自兵曹定送之意知委何如稟事據依爲旀
楮注紙白紙白休紙油紙黃染紙筆墨貿用
御覽儀註四件　大王大妃殿諺書儀註二件　中宮
殿諺書儀註一件睿覽儀註一件　嬪宮諺書儀註一
件正書所入上品搗鍊紙八卷十張題目次黃扇子紙
一張御覽笏記四件　大王大妃殿諺書笏記二件
中宮殿諺書笏記一件睿覽笏記一件　嬪宮諺書笏

記一件正書所入下品搗鍊紙四卷十張衣次紅禾紬長六寸廣四寸十八片挾次草綠禾紬長六寸廣一寸九片題目次白禾紬長五寸廣一寸九片堂上笏記二十件郎廳笏記二十件正書所入草注紙十卷衣次紅菱花一卷題目次黃扇子紙三張籤及挾次黃染紙七張中使禮貌官笏記八件所入楮注紙二卷衣次紅菱花四張題目次黃扇子紙半張籤及挾次黃染紙一張半別看役典樂女官女伶笏記十六件所入草注紙四卷衣次紅菱花八張題目次黃扇子紙一張籤及挾次黃染紙三張宗親府議政府中樞府政院內閣春坊中使禮貌官儀註三十二件所入楮注紙八卷題目次黃染紙三張各差備笏記四十八件所入楮注紙七卷四

張衣次紅菱花一卷四張題目及籤次黃染紙七張箋文二度正書所入咨文紙二張籤次紅方紬長一尺廣五分二片箋文副本二度謄書二度致詞十四件謄書十四件正書所入咨文紙三十二張衣次紅方紬長一尺廣六寸六十四片內外籤次紅方紬長一尺廣五分六十四片致詞箋文笏記合一百五十五件衣褙接次白紙十六卷油紙五張膠末一斗歸也二箇綿紬苧布手巾各一件印札所入唐朱紅三兩片臙脂四片阿膠一兩畫筆水筆各五柄寫字官所用黃筆五十柄眞墨二同儀註初草及文書所用白休紙八斤白紙四卷儀註笏記中草正書所用楮注紙二卷能書所用黃筆二十柄眞墨一同御覽儀註封裹紅鼎紬四幅袱一件笏

記封裹紅冏紬三幅袱一件　大王大妃殿諺書儀註
中宮殿諺書儀註封裹紅鼎紬四幅袱二件諺書笏記
封裹紅鼎紬三幅袱二件睿覽儀註封裹紅冏紬四幅
袱一件笏記封裹紅冏紬三幅袱一件　嬪宮諺書儀
註封裹紅冏紬四幅袱一件諺書笏記封裹紅冏紬三
幅袱一件紅假函十隻箋文眞諺書六度致詞眞諺書
二十八度合三十四度封裹紅鼎紬三幅袱各一件
今此進饌再翌日會酌敎是時各樣儀註笏記致詞正書
所入紙地物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事
據依爲旀搗鍊紙草注紙黃染紙楮注紙白紙白休紙油
紙筆墨貿用
睿覽儀註一件正書所入上品搗鍊紙一卷題目次黃

扇子紙半半張睿覽笏記一件正書所入下品搗鍊紙
十張衣次紅禾紬長六寸廣四寸二片挾次草綠禾紬
長六寸廣一寸一片題目次白禾紬長五寸廣一寸一
片堂上笏記五件郎廳笏記五件正書所入草注紙二
卷十張衣次紅菱花五張題目次黃扇子紙一張籤及
挾次黃染紙一張半中使禮貌官笏記二件所入楮注
紙十張衣次紅菱花一張題目次黃扇子紙半半張籤
及挾次黃染紙半張別看役典樂女官女伶笏記四件
所入草注紙一卷衣次紅菱花二張題目次黃扇子紙
半半張籤及挾次黃染紙一張宗親府議政府中樞府
政院內閣春坊中使禮貌官儀註八件所入楮注紙二
卷題目次黃染紙一張各差備笏記十二件所入楮注

紙一卷十六張衣次紅菱花六張題目及籤次黃染紙二張致詞二件諺書二件正書所入洛文紙四張衣次紅方紬長一尺廣六寸八片內外籤次紅方紬長一尺廣五分十六片封裹紅鼎紬三幅袱四件致詞笏記合三十三件衣褙接次白紙三卷十張油紙一張膠末二升五合印札所入唐朱紅八錢片臙脂一片畫水筆各一柄寫字官所用黃筆十柄眞墨五丁儀註初草及文書所用白休紙二斤白紙一卷儀註笏記中草正書所用楮注紙十張能書所用黃筆五柄眞墨三丁

今此夜進饌 王世子陪參教是時儀註笏記致詞正書所入紙地物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事

據依爲旀搗鍊紙貿用

睿覽儀註一件正書所入上品擣鍊紙一卷題目次黃
扇子紙半半張睿覽笏記一件正書所入下品擣鍊紙
十張衣次紅禾紬長六寸廣四寸二片挾次草綠禾紬
長六寸廣一寸一片題目次白禾紬長五寸廣一寸一
片致詞一件謄書一件所入咨文紙二張衣次紅方紬
長一尺廣六寸四片內外襨次紅方紬長一尺廣五分
八片封裹紅鼎紬三幅袱二件
今此進饌再翌日夜讌教是時各樣儀註笏記致詞正書
所入紙地物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事
據依爲旀草注紙擣鍊紙黃染紙楮注紙白紙白休紙油
紙筆墨貿用
睿覽儀註一件正書所入上品擣鍊紙一卷題目次黃

扇子紙半半張睿覽笏記一件正書所入下品擣鍊紙
十張衣次紅禾紬長六寸廣四寸二片挾次草綠禾紬
長六寸廣一寸一片題目次白禾紬長五寸廣一寸一
片堂上郎廳笏記十件正書所入草注紙二卷十張衣
次紅菱花五張題目次黃扇子紙一張籤及挾次黃染
紙一張半中使禮親官笏記二件所入楮注紙十張衣
次紅菱花一張題目次黃扇子紙半半張籤及挾次黃
染紙半張別看役典樂女官女伶笏記四件所入草注
紙一卷衣次紅菱花二張題目次黃扇子紙半半張籤
及挾次黃染紙一張宗親府議政府中樞府政院內閣
春坊中使禮親官儀註八件所入楮注紙二卷題目次
黃染紙一張各差備笏記十二件所入楮注紙一卷十

六張衣次紅菱花六張題目及籤次黃染紙二張致詞
一件諺書一件正書所入咨文紙二張衣次紅方紬長
一尺廣六寸四片內外籤次紅方紬長一尺廣五分四
片封裹紅鼎紬三幅袱二件致詞笏記合三十一件衣
褙接次白紙三卷十張油紙一張膠末二升五合印札
次唐朱紅六錢片臙脂一張畫水筆各一柄寫字官所
用黃筆十柄眞墨五丁儀註初草及文書所用白休紙
二斤白紙一卷儀註笏記中草正書所用楮注紙十張
能書所用黃筆五柄眞墨三丁
丙戌十二月十一日
今此進饌教是時各樣笏記所入物種已有所磨鍊仰稟
是在果御覽進饌日自內親上致詞箋文表裏笏記內外

賓頒花唱名記與御覽睿覽小笏記及女官女伶笏記等所入物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事據依爲旀白休紙筆墨貿用

御覽自內親上致詞箋文表裏笏記一件女官笏記一件致詞箋文女官笏記各一件進饌致詞女官笏記四件合八件正書所入下品搗鍊紙八張衣次紅禾紬長六寸廣四寸十六片挾次藍禾紬長六寸廣一寸八片題目次白禾紬長五寸廣一寸八片御覽頒花唱名記二件女官女伶笏記各一件合四件正書所入下品搗鍊紙四張衣次紅禾紬長六寸廣四寸八片挾次藍禾紬長六寸廣一寸四片題目次白禾紬長五寸廣一寸四片御覽小笏記一件睿覽小笏記一件正書所入雪

花紙八張衣次紅禾紬長四寸廣二寸五分四片挾次
藍禾紬長四寸廣一寸二片題目次白禾紬長二寸廣
一寸二片衣褙接次白紙十張印札次唐朱紅二錢片
臙脂一張畫水筆各一柄寫字官所用黃筆五柄眞墨
二丁出草次白休紙二卷

今此進饌教是時內習儀所用各樣舞圖笏記及樂章唱
詞笏記等所入物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如
稟事據依爲旀雪花紙楮注紙白紙白休紙筆墨貿用

御覽舞圖笏記二十一件都笏記一件樂章唱詞笏記
十件小笏記一件睿覽舞圖笏記二十一件都笏記一
件樂章唱詞笏記十件小笏記一件諺書舞圖笏記二
十一件都笏記一件樂章唱詞笏記十件小笏記一件

呈才女伶各差備笏記三件侍衛女伶各差備笏記三件合一百五件正書所入上品搗鍊紙十張下品搗鍊紙九張草注紙二卷八張楮注紙二卷十張雪花紙四卷十張衣次紅禾紬長六寸廣四寸二百四片長四寸廣二寸五分六片挾及後挾次藍禾紬長四寸廣一寸一百二片長四寸廣一寸三片題目次白禾紬長五寸廣一寸一百二片長二寸廣一寸三片衣褙接次白紙二卷十張印札次唐朱紅四錢片臙脂三張畫水筆各二柄寫字官所用黃筆七柄眞墨三丁出草次白休紙一斤一卷五張

今此進饌敎是時各樣舞圖笏記及樂章唱詞笏記等所入物種磨鍊後錄仰稟依此捧甘取用何如稟事據依爲

旅紙地筆墨貿用

御覽舞圖笏記二十一件都笏記一件樂章唱詞笏記十件小笏記一件睿覽舞圖笏記二十一件都笏記一件樂章唱詞笏記十件小笏記一件諺書舞圖笏記二十一件都笏記一件樂章唱詞笏記十件小笏記一件呈才女伶各差備笏記三件侍衛女伶各差備笏記三件合一百五件正書所入上品擣鍊紙十張下品擣鍊紙九張草注紙二卷八張楮注紙二卷十張雪花紙四卷十張衣次紅禾紬長六寸廣四寸二百四片長四寸廣二寸五分六片挾及後挾次藍禾紬長四寸廣一寸一百二片長四寸廣一寸三片題目次白禾紬長五寸廣一寸一百二片長二寸廣一寸三片衣褙接次白紙

二卷十張印札次唐朱紅四錢片臙脂三張畫水筆各
二柄寫字官所用黃筆七柄眞墨三丁出草次白休紙
一斤一卷五張

丁亥二月二十九日

卽接別工作手本內內熟設所進排各樣木器皿造成所
入及諸處假家所入物力前已先捧甘取用是如乎玆以
從實入後錄仰稟依此會減亦爲有寘依所報上下何如
稟事據依稟

茶板四十二坐每坐所入板次長松板二立屯太次大
條里木半箇朴只四寸頭釘八箇〇二立付案板六十
七坐每坐所入板次厚正板一立屯太次大條里木半
箇朴只六寸頭釘八箇〇大隅板一百四十七立每立

所入板及亐里並長松板一立朴只中乶鎖兩排具二箇一寸五分釘二十二箇中甘佐非釘具二十四箇〇中隅板二十二立每立所入板及亐里並長松板八尺朴只中乶鎖兩排具二箇一寸五分釘二十二箇中甘佐非釘具二十箇〇小隅板一百六立每立所入板及亐里並長松板半立朴只一寸五分釘十八箇中甘佐非釘具十八箇〇斗隅板二十五立每立所入板及亐里並長松板一立朴只中乶鎖兩排具二箇一寸五分釘二十二箇中甘佐非釘具二十四箇〇氷欌三十八坐大欌二十四坐每坐所入左右月乃上下腹板左右莫只並長松板九立足槊並中條里木一箇小條里木半箇朴只四寸頭釘四十二箇大落目三排具一箇

中樻四十六坐每坐所入左右月乃上下腹板左右莫只並長松板五立足槊並小條里木一箇朴只四寸頭釘四十三箇落目三排具一箇○小樻三十七坐每坐所入左右月乃及上下腹板左右莫只並薄松板五立足槊並中條里木一箇朴只三寸頭釘三十二箇○架子八十部每部所入板及亐里並長松板二立左右梗次大條里木二箇槊次小條里木一箇雲足次大條里木六尺朴只四寸頭釘四箇五寸頭釘八箇中甘佐非釘具十八箇漆次磻朱紅三兩阿膠二兩炭三升洼次橽皮所二艮衣○二層卓子八十八坐每坐所入板次薄松板三立柱次中條里木四箇○木爐一坐所入亐里次長松板四立朴只四寸頭釘十八箇○擔桶二十

七坐每坐所入腹板及弓里並長松板一立半帶次中竹一箇○水桶十八坐每坐所入腹板及弓里並薄松板一立半帶次中竹二箇○擔木八箇每箇所入中椽一箇○座板九坐每坐所入板次長松板二立足次大條里木半箇朴只四寸頭釘八箇○木鼎蓋二十七立每立所入長松板一立帶次小條里木二箇朴只三寸頭釘十四箇○硯匣四十一坐每坐所入腹板及弓里並薄松板三尺五寸朴只一寸五分釘四箇○書案二十五坐每坐所入長松板四尺足槊並小條里木半箇○書板二十一立每立所入薄松板兩尺○剪板九部每部所入薄松板半骨五尺二片○三立付楷板一坐所入板次薄松板三立屯太次中條里木一尺朴只四

寸頭釘十二箇○木燭臺三百九十四箇每箇所入板
次長松板一尺柱次小條里木兩尺燭串之一箇○木
燈二十五坐每坐所入上下板及柱並薄松板兩尺○
灰板十坐每坐所入腹板及亐里並薄松板兩尺 登
床三坐每坐所入薄松板一立中條里木四箇○踏板
二坐每坐所入薄松板二立朴只三寸頭釘十六箇○
橫擣介五箇每箇所入小朴樋木兩尺○假卓十坐每
坐所入板次薄松板三尺足槊並小條里木二箇漆次
石磵朱二兩阿膠二兩炭三升○假床十坐每坐所入
板次薄松板兩尺足槊並小條里木半箇漆次石磵朱
一兩阿膠一兩炭二升○假函五十五部每部所入板
及亐里並薄松板四尺朴只二寸釘八箇漆次石磵朱

一兩阿膠五錢丁粉一兩炭一升○內熟設所及右營新營門戸窓隻貼朴只所入長松板十四立薄松板十立四寸頭釘四十箇三寸頭釘四十箇○御床假家十六間所入高柱次扇子大椽四箇柱次大椽十六箇道里次檜木四箇大椽三十二箇伐去木十六箇椽次中竹三百二十箇沙乇次眞樸長木各九百六十箇蓋覆草芚八百浮圍排次小椽一百三十八箇眞雜長木各六十箇蘆蕈五百六十立板門一部次薄松板四立屯太中條里木二箇亏里大條里木四箇朴只四寸頭釘二十四箇沙乇二折環兩排具二箇橫窓次箭薄松板四立亏里中條里木三十二箇朴只廣頭釘二百七十二箇仰遮次蘆蕈五百六十立下排紅座板四十五立

各項每佐非及龍甘伊次葛乼三十艮衣○排床假家
四十間所入高柱次扇子大椽八箇柱次大椽三十二
箇道里次檜木七箇文乃木三十箇大椽三十箇伐去
木三十二箇椽次小椽一百二十箇沙乼次眞欌長木
各一千七百箇蓋覆草飛乃四百五十五同圍排次小
椽二百五十九箇眞雜長木各一百箇板門二部次薄
松板八立屯太中條里木四箇亐里大條里木八箇朴
只四寸頭釘四十八箇沙乼二折環兩排具四箇橫窓
次箭薄松板六立亐里中條里木四十八箇朴只廣頭
釘四百八箇下排紅座板四立床排卓子次長松板二
百四立大條里木九十箇中條里木六十二箇中椽五
十七箇朴只四寸頭釘八百二十八箇各項每佐非及

龍甘伊次葛乼四十艮衣〇麵餠假家二十間所入高
柱次檜木六箇柱次大椽二十二箇道里次文乃木二
十箇扇子大椽五箇大椽二十箇貿大椽二十箇椽次
小椽四百箇沙乼次眞雜長木各一千一百二十箇蓋
覆草飛乃三百二十五同圍排次小椽一百八十九箇
眞雜長木各八十箇板門二部所入薄松板八立屯太
中條里木四箇亐里大條里木八箇朴只四寸頭釘四
十八箇沙乼二折環兩排具四箇橫窓次箭薄松板四
立亐里中條里木三十二箇朴只廣頭釘二百七十二
箇下排紅座板二立各項每佐非及龍甘伊次葛乼三
十五艮衣〇湯所假家十六間所入高柱次扇子大椽
四箇柱次大椽十六箇道里次檜木八箇文乃木二十

箇大椽十六箇貿大椽十六箇椽次小椽三百二十五
箇沙乼次眞雜長木各九百箇蓋覆草飛乃二百五十
六同圓排次中椽一百二十箇小椽一百二十箇眞雜
長木各六十箇板門一部次薄松板四立屯太中條里
木二箇亐里大條里木四箇朴只四寸頭釘二十四箇
沙乼二折環兩排具二箇橫窓次箭薄松板三立亐里
中條里木二十四箇朴只廣頭釘二百四箇下排紅座
板二立各項每佐非及龍甘伊次葛乼三十艮衣○魚
膳假家十間所入高柱次扇子大椽五箇柱次大椽十
二箇道里次扇子大椽五箇大椽三十二箇伐去木十
二箇椽次小椽二百箇沙乼次眞雜長木各五百四十
箇蓋覆草飛乃一百四十四同圓排次中椽一百箇小

椽九十一箇眞雜長木各六十箇板門一部次薄松板
四立屯太中條里木二箇亐里大條里木四箇朴只四
寸頭釘二十四箇沙乼二折環兩排具二箇橫窓次箭
薄松板二立亐里中條里木十六箇朴只廣頭釘一百
三十六箇各項每佐非及龍甘伊次葛乼二十艮衣○
肉膳假家二十四間所入高柱次扇子大椽六箇柱次
大椽二十箇道里次檜木六箇叉乃木二十四箇大椽
二十四箇伐去木二十二箇椽次小椽四百八十箇沙
乼次眞雜長木各一千三百五十箇蓋覆草飛乃三百
七十四同圓排次中椽一百九十八箇小椽二百二十
五箇眞雜長木各九十箇板門一部次薄松板四立屯
太中條里木二箇亐里大條里木四箇朴只四寸頭釘

二十四箇沙乼二折環兩排具二箇横窓次箭薄松板
五立亐里中條里木四十箇朴只廣頭釘三百四十箇
下排紅座板二立各項每佐非及龍甘伊次葛乼三十
八艮衣）截肉假家八間所入高柱次扇子大椽四箇
柱次大椽十箇道里次文乃木六箇扇子大椽四箇大
椽八箇貿大椽十箇椽次小椽一百六十箇沙乼次眞
雜長木各四百四十五箇蓋覆草飛乃一百二十八同
圍排次小椽九十二箇眞雜長木各四十箇板門一部
次薄松板四立屯太中條里木二箇亐里大條里木四
箇朴只四寸頭釘二十四箇沙乼二折環兩排具二箇
横窓次箭薄松板一立半亐里中條里木十二箇朴只
廣頭釘一百二箇下排紅座板二立各項每佐非及龍

甘伊次葛乼十八艮衣○果種假家十二間所入高柱次扇子大椽四箇柱次大椽十四箇道里次檜木四箇文乃木八箇大椽十二箇貿大椽十二箇椽次小椽二百四十箇沙乼次眞雜長木各六百五十五箇蓋覆草飛乃一百九十二同圍排次小椽一百二十三箇眞雜長木各六十箇板門一部次薄松板四立屯太中條里木二箇亐里大條里木四箇朴只四寸頭釘二十四箇沙乼二折環兩排具二箇橫窓次箭薄松板二立亐里中條里木十六箇朴只廣頭釘一百三十六箇下排紅座板二立各項每佐非及龍甘伊次葛乼二十四艮衣○造果假家三十間所入高柱次扇子大椽八箇柱次大椽三十二箇道里次檜木七箇文乃木三十箇大椽

三十箇伐去木三十二箇椽次小椽六百箇沙乼次眞雜長木各一千七百箇蓋覆草飛乃四百三十五同圓排次小椽二百五十九箇眞雜長木各一百箇板門一部次薄松板四立屯太中條里木二箇亐里大條里木四箇朴只四寸頭釘二十四箇沙乼二折環兩排具二箇横窓次箭薄松板六立亐里中條里木四十八箇朴只廣頭釘四百八箇下排紅座板二立各項每佐非及龍甘伊次葛乼四十艮衣〇炭木假家十間所入圓排及帶次中椽二百箇扉門次小椽四箇眞雜長木各三十箇〇木柵五十五間所入大椽中椽各六百五箇葛乼二百二十艮衣〇土宇三十八間所入高柱次扇子大椽十箇道里次文乃木十四箇扇子大椽十箇伐去

木十二箇貿大椽三十六箇椽次小椽一千箇沙乼次
眞雜長木各二千二百八十箇蓋覆草飛乃五百十八
同每佐非次葛乼七十六艮衣板門二部次長松板八
立屯太中條里木四箇弓里大條里木八箇朴只四寸
頭釘四十八箇沙乼二扐環兩排具四箇鑾金兩排具
四箇明窓四隻次簡長松板一立遮陽四坐次長松板
四立小條里木十六箇草芚十二浮二層踏掌二坐次
薄松板八立朴只四寸頭釘五十二箇○木手及小木
匠假家二十間所入高柱次扇子大椽六箇柱次大椽
十二箇道里次文乃木三十七箇貿大椽五箇大椽二
十四箇椽次小椽八百箇沙乼次眞雜長木各一千一
百二十箇蓋覆草飛乃三百二十五同圓排次小椽一

百五十二箇眞雜長木各八十箇每佐非及龍甘伊次

葛乼三十五艮衣

丁亥四月初一日

儀軌修正時出草所用初草中草正草次白紙與圖式起

畫所用初草中草次白油紙正草次竹淸紙及筆墨器用

等物各該司取用何如稟事據並貿用

戊子正月三十日

儀軌圖式起畫及繕寫時牌將畫員寫字官與使喚等食

價並自本廳量宜磨鍊上下何如稟事據依稟

己丑七月二十九日

儀軌圖式板次梨木貿用刻手工錢及募軍雇價並自本

廳量宜磨鍊上下何如稟事據依稟

丁丑丁亥兩年儀軌印出時所用初再三正合四見紙地以白紙貿用進上件冊紙以別大壯紙卜定取用分上件冊紙以草注紙取用頒賜件冊紙以白紙貿用而粧䌙所入面紙以草注紙後褙紙以楮注紙取用何如稟事據並貿用

儀軌依例以生生字開印爲乎旀所用鐵亐里所入熟銅含錫與汗音黃銀及鐵間子所入豆錫含錫以戶曹所在取用工錢自本廳上下何如稟事據依爲旀物力並貿用

儀軌開印時各色匠人所用執介刀子均刀涬墨裳尾箒馬鬣手巾布濕紙板鋪字板及補字所用黃楊木等物各該司取用諸般工錢自本廳量宜磨鍊上下何如稟事據依爲旀物種並貿用

甘結

丙戌十月十四日

右甘結本所會同坐起明日平明時右營新營良中爲之事出令爲有置依幕舖陳各其司依例擧行爲旀堂上郞廳印信各一顆關帖字各一箇印信樻具鎖鑰二坐朱器朸子各二箇朱土一兩馬鬣三兩啓目次楮注紙出草次白休紙白紙各一卷書寫所用黃筆五柄眞墨五丁硯石五面硯匣書板各五部柳箕一部坐起時進不進粉板粉牌各一箇妝丹屛五坐書案六坐剪板二部行步席一件補簷遮日具竹地衣地排各房點火木等各種明日未明時進排事 扈衛司宣惠廳戶曹禮曹兵曹工曹長興庫司饍寺典設司濟用監繕工監司僕寺地衣契

右甘結本所會同明日平明右營新營良中設行爲去乎

錄事一人卽爲定送逐日待令事 中樞府

右甘結本所待令次左邊捕校金弘植右邊捕校崔冕淳吳喜永定送爲旀捕卒各一名亦以勤幹者定送事 左捕廳 右捕廳

右甘結本所所用全韻玉篇一帙今年明年曆書各一件食卓一坐水甕二坐陶所羅陶東海各六坐尾箒十柄木果瓢各五箇紫硯八面砂硯滴八箇砂溺江砂唾口各五箇土火爐十坐鎖鑰十部篝竹三部元空石十立卽刻進排事 工曹司僕寺繕工監校書館兩傘廛砂器廛居 砂器契甕鳥契瓦署繕工鐵契軍資監廣興倉

丙戌十月十五日

右甘結本所始役日子擇定次日官一員卽刻等待于右營新營事 觀象監

右甘結今二十日本所始役時各處所女伶盡數待令于

右營新營是矣預先修成冊來納爲於等待時各其司掌
吏領付事 內醫院 尙衣院 工曹

右甘結本所女伶肄習自今二十日爲始右營新營良中
設行爲去乎善唱禮貌官率事知書員逐日待令事 通禮院

右甘結本所始役在今二十日是如乎各差備樂器風物
前期等待于右營新營事 掌樂院

右甘結本所呈才肄習時大廳所排地衣當爲新造是如
乎所入別紋席四十八立細草席七十八立縇青木五十
尺五寸細繩十兩五錢重卽爲進排事 修理契 濟用監 繕工監

丙戌十月二十七日

右甘結今此進饌敎是時萬慶殿前面所排大朱簾量其
容入以前排改編結改漆縇及時進排爲於高足床二十

坐依例等待事尙衣院

右甘結今此進饌教是時所用大炷芙蓉香限十雙預先措備以爲入用之地事內需司

丙戌十一月初四日

右甘結本所所用三十斤稱子一部十五斤稱子一部分稱一部卽刻進排事戶曹平市署

右甘結本所員役以下犯夜勿禁帖自本所成給爲去乎憑考勿禁事親軍前營左營右營後營海防營別營左捕廳右捕廳左巡廳右巡廳

右甘結今此進饌教是時儀仗等待與修補依例舉行是矣紅陽繖二柄內一柄前排仍用而曲之改金一柄桶及柄木仍用而曲之改金紅黑蓋各一柄桶及柄木前排仍用織扇五雙機鐵及柄木前排仍用鳳雀扇各一雙前排

仍用旌節一柄龍頭及柄木前排仍用旄節一柄前排仍用金鑵子一雙銀鑵子一柄木物前排仍用金銀箔改付已上仍用外鮮明新備並於今二十日內及期等待事（戶曹 儀仗庫）

右甘結本所盤器著漆時所用揮帳二浮空石三十立草芚五立卽刻等待事（親軍別營 軍資監 廣興倉）

丙戌十一月十三日

右甘結本所所用樂章冊二十件卽爲糚造等待事（校書館）

右甘結本所所用鍮斛鍮斗各一坐鍮升一箇卽刻進排事（戶曹）

丙戌十二月十二日

右甘結樂章致詞箋文今方內下敎是置陪進次龍亭一

坐擔陪軍清道軍具服色細仗鼓吹紅鼎紬三幅袱一件卽刻等待于承政院近處爲旀正門開門依例舉行事掌樂院儀仗庫兵曹衛將所濟用監

丙戌十二月十四日

右甘結本所鋪陳修補次別紋席五張卽刻進排事代理契

右甘結本所造燭所用倭朱紅五斤唐銅綠五斤金箔二十束苧布十五尺細馬尾篩十部卽刻進排事濟用監彩色契金契馬尾篩契

丙戌十二月二十三日

右甘結絲圈花所用眞紅禾紬草綠禾紬各六尺椵板一立卽刻進排事立塗椵板契

丙戌十二月二十七日

右甘結進饌敎是時花樽所盛白米一石維結紅藍禾紬

各二疋以色鮮尺長者卽刻進排事 立廛司 [illegible]寺

丁亥正月初五日

右甘結本所儀節習儀令初七日爲始設行是如乎紅日傘一柄黑日傘一柄繖扇二雙鳳扇一雙雀扇一雙紅蓋一柄黑蓋一柄高足床十七坐朱漆盤二竹紅假函十坐別紋席四張各其司員役及各契貢人一人式逐日等待擧行事 儀仗庫排設房繕工監工曹修理契

右甘結本所謄書致詞笏記等書役極其浩大各廛市民中善寫謄書者限六名自明日等待事 平市署

右甘結令此進饌敎是時排設所用大燭臺八雙小燭臺五雙依例備待以爲令初十日內習儀爲始入用之地事 排設房

右甘結今此進饌教是時所用戶曹所在大鍮燭臺一雙維結紅木二疋依例備待以為今初十日內習儀為始入用之地事 戶曹 工曹 濟用監

右甘結今此進饌教是時賜饌床舉行床排軍各一百名及所著青衣青巾各二百件今二十七日為始待開門等待于萬歲門內熟設所事 宣惠廳 戶曹 濟用監

右甘結今此進饌教是時儀仗差備下典女伶依前例以各宮婢子抄定舉行是如乎婢子十二名另為抄選鮮其服著自今初十日初度習儀為始待令于萬歲門近處事 內需司

丁亥正月初六日

右甘結今此進饌教是時內習儀今初十日萬慶殿設行

是如乎排設等事照例舉行爲旀儀仗二十三柄高足床三十坐進爵卓一坐紅紬五幅床巾十五件紅紬四幅床巾十五件紅紬五幅袱十件紅紬四幅袱紅苧布袱各五件紅苧布揮巾四件青苧布揮巾二件牧丹屛十坐床巾纓次麻絲二兩朱漆小圓盤二竹朱漆大圓盤五竹黑漆大圓盤二竹黑漆小圓盤二竹紅假函三十一坐青假函十五坐龍樽臺具六坐砂樽蓋具三坐砂瓶十箇砂盞臺具二十坐砂茶罐四坐砂湯器四竹砂茶鍾臺具四坐砂楪匙五竹常湯器二竹別紋拜席二十立當日待開門各其司員役及貢市人領率進排于大有門近處是如可仍爲撤排爲旀後日內習儀時依此舉行事戶曹排設房書房色司饔院尚衣院典設司濟用監儀仗庫盤砂器契砂器廛修理契繕工監

丁亥正月初十日

右甘結令此進饌教是時本所擧行下人及女伶等所持
章標自本所以黃紙成給爲去乎闕門出入依例勿禁事 兵曹

右甘結令此進饌教是時二品以上問安進宇擧案自吏
兵曹捧納本所事下教教是置令月十五日內收納以爲
床排磨鍊之地事 吏曹 兵曹

右甘結令此進饌教是時闕內各處入直堂郎將官以下
員役兵丁軍士等各名色員人名數詳知然後賜饌床可
以磨鍊是如乎各其處所修成冊令月十五日內來納本
所事 璿源殿大報壇香室內務府承政院玉堂侍講院翊衛司藝文館兵曹內侍府 內醫院親軍前營左營右營後營海防營別抄太和宮別軍官廳司饔院尚衣 院掌樂院尚瑞院司僕寺典設司掖庭署別軍職廳宣傳官廳內三廳忠翊將廳忠壯 將廳忠義廳衛將廳部將廳守門將廳禁漏廳漢旅廳局出身廳武藝廳從、使用建春

門入直哨官迎秋門入直哨官春生門入直哨官秋成門入直哨官別工作盤契貢人

右甘結令此進饌教是時各處堂郞以下賜饌床當爲磨鍊是如乎各其修成冊今月十五日內來納本所事外衙門典圜局機器局工桑局種牧局織造局育英公院濟泉院博文局

丁亥正月十五日

右甘結內熟設所所用大食鼎二坐水甕十一坐大所羅五坐陶東海五坐者朴只五坐砂鉢二十竹砂大楪二十竹砂湯器十竹砂楪匙十竹砂硯滴十箇紫硯十面黑眞漆大圓盤十九竹大盤四竹朱漆大圓盤三竹中圓盤四竹唐朱紅漆小圓盤十竹木臼一坐舂杵二箇大鎖鑰七十部細馬尾篩二十五部竹篩十五部蘆簟六百五十立紅木五幅袱二十件榿皮所二百艮衣條所五十五艮衣

紅條所二百二十艮衣紅三甲所五十艮衣油芚五十浮揮帳三十浮炭四千五百五十六石燒木十四萬五千七十箇女瓦二百張銅爐口五十坐即爲進排于萬歲門內熟設所事 親軍別營工曹濟用監砂器廛甕砂器契縫工鐵契鴨島契馬尾篩契宗契長木廛常瓦契

丁亥正月二十日

右甘結今此進饌敎是時內熟設饌品重湯處所建福閤爲之事下敎敎是置油遮日揮帳前排排設事 排設房

右甘結今此進饌敎是時入參內外賓頒花唱名記當爲修正以入而例以長職銜書入矣內賓職牒與外賓長職牒後錄名下詳細懸錄明日內書吏來呈于萬歲門內熟設所事 吏曹兵曹

右甘結今此進饌敎是時宗親儀賓戚臣外賓入參事下

敎敎是置依後錄各其司員役及各部所屬分往告課以
爲正日入叅之地爲旀進不進單子明日內修正來納于
萬歲門內熟役所事宗親府議政府中樞府儀賓府敦寧府承政院內閣玉堂戶曹刑曹工曹承文院訓鍊營軍資監堂上軍職廳堂下軍職廳漢城府東部西部南部北部中部

右甘結今此進饌敎是時賜饌處所大臣內三廳文正卿
香室藝文舘文二品內兵曹武將臣亞將宣傳官廳爲之
事下敎敎是置玆以發甘爲去乎這這告課擧行事宗親府議政府中樞府敦寧府忠勳府義禁府吏曹戶曹禮曹兵曹刑曹工曹漢城府親軍前營左營右營後營別營司憲府司諫院別軍職廳堂上軍職廳

丁亥正月二十五日

右甘結今此進饌敎是時致詞箋文陪進政院時龍亭二
坐具揮巾擔陪軍淸道軍具服色細仗鼓吹明日未明待
令于右營新營事掌樂院儀仗庫兵曹衛將所濟用監

右甘結今此進饌教是時箋文安寶次畫員一人明日待
開門待令于承政院爲㫌唐朱紅一錢卽刻進排事承文院濟用監
右甘結今二十七日致詞箋文自政院陪進萬慶殿時龍
亭二坐具揮巾擔陪軍淸道軍具服色細仗鼓吹明日待
開門待令事掌樂院儀仗庫兵曹衛將所濟用監
右甘結今此進饌教是時正日及翌日再翌日所進茶飲
以好品煎待事內醫院

丁亥正月二十六日

右甘結今此進饌翌日會酌教是時 大殿排設龍交椅
再翌日會酌教是時 世子宮排設交椅擧行事下教教
是置知悉擧行事排設房書房色

丁亥正月二十七日

右甘結明日翌日會酌再明日再翌日會酌時致詞陪進次龍亭一坐具揮巾擔陪軍清道軍具服色細仗鼓吹各其日未明待令于右營新營事 掌樂院儀仗庫兵曹衛將所濟用監

丁亥正月二十九日

右甘結今日夜讌罷後排設物種撤去次各司員役各貢契人不離等待于建春門外事 司饔院尚衣院濟用監排設房書房色儀仗庫盤砂器契

右甘結明日萬慶殿撤排次各其司員役及貢人同日待開門入來輸去事 戶曹司饔院尚衣院濟用監別工作

丁亥三月十四日

右甘結進饌儀軌廳會同坐起令十五日右營新營良中爲之事出令爲有置依幕鋪陳各其司同日未明依例擧行事 親軍海防營翊衛司宣惠廳戶曹兵曹

丁亥三月十五日

右甘結進饌儀軌修正時使役次禮曹書吏李熙相戶曹書吏吳顯僉司饔院書吏金繼完禮曹書寫姜義鉉卽刻知委起送事（戶曹禮曹司饔院）

戊子二月初一日

右甘結今此儀軌圖式與進饌圖屛起畫及繕寫時畫員趙錫晉朴鏞薰全修默徐元熙鄭鴻求金基洛李基成朴正鉉寫字官李熙圭李斗赫自明日爲始等待于本廳事（圖畫署寫字廳）

己丑八月初二日

右甘結本廳儀軌圖式板貰取所用大釜子一坐卽刻進排事（工曹）

己丑九月初一日

右甘結儀軌圖式刻役時匠人居接處所所用蘆草二十立網署空石十五立卽刻進排爲旀待訖役撤去事 繕工監 軍資監 廣興倉

饌品 附綵花○饌品器數尺量並自本所稟旨擧行饌品單子 大王大妃殿用黃色紙 大殿 中宮殿 世子宮 世子嬪宮用紅色紙並以眞書列書廚院熟設所自本院啓目啓下捧甘取用依式擧行

內熟設所 處所萬歲門內丙戌十月二十日始役設假家一百六十六間本所擧行自丁亥正月十三日熟設郎廳以下牌將員役自同月十六日爲始輪直前期三日晝夜並直堂上前期五日輪直正日設中排設廳於建福閤以便進止

萬慶殿正日進饌

大王大妃殿進御饌案 四十七器鍮器甲燔磁器內下朱漆高足饌案六坐尙方 各色粳飯餠

一器 高一尺三寸白豆粳飯餠白米一斗五升粘米三升去皮豆九升大棗實生栗各四升菉豆粳飯餠白米一斗五升粘米三升菉豆九升大棗實生栗各四升石耳粳飯餠白米一斗五升粘米三升石耳末大棗實生栗淸各四升實栢子二升實栢子一斗二升蜜雪只白米一斗五升粘米三升大棗實生栗淸各四升實栢子二升

白雪只白米一斗五升粘米三升大棗實生栗各四升石耳實柏子各二升辛甘草粳
甑餅白米一斗五升粘米三升大棗實生栗淸各四升辛甘草末六升實栢子四合

各色粘甑餅一器 高一尺三寸白豆粘甑餅粘米一斗八升去皮豆一斗大
棗實生栗各四升菉豆粘甑餅粘米一斗八升菉豆一斗
大棗實生栗各四升辛甘草粘甑餅粘米一斗八升辛甘草末六升實荏子一斗大棗
實生栗淸各四升實栢子三合炒豆粘甑餅粘米一斗八升去皮豆一斗大棗實生栗
淸各四升荏子粘甑餅粘米一斗八升實荏子一斗大棗實生栗淸各四升厚餅
粘米去皮豆各一斗八升大棗實生栗各四升淸五升實栢子三合桂皮末二夕

各色助岳花煎圓子餅一器 高一尺各色助岳粘米五斗去皮豆一斗五升
眞油一斗二升五合大棗五升梔子五十箇甘
苦末三升三合淸四升三合桂皮末四夕花煎粘米一斗五升眞油四升淸一升五合
實栢子七合桂皮末四夕各色圓子粘米二斗去皮豆六升大棗實生栗各三升靑艾
二兩生薑三合實荏子一升三合石耳末
淸各一升七合實栢子六升桂皮末二夕

藥飯一器 粘米大棗各一斗黃栗一
升淸三升眞油一升艮醬
五合實栢子一
合桂皮末一夕

乾麪一器 木麪二十沙里

大藥果一器 高一尺三寸一百二十立
眞末四斗淸眞油各一斗
六升砂糖一圓實栢子四
合桂皮末胡椒末各五夕

茶食果一器 高一尺三寸一百二十立眞末四斗淸
眞油各一斗六升砂糖一圓實栢子四
合桂皮末胡
椒末各五夕

饅頭果一器 高一尺三寸一百四十立眞末三斗五升淸眞油
各一斗四升大棗三升五合黃栗七升砂糖一圓
實栢子四合桂皮
末胡椒末各一合

各色茶食一器 高一尺三寸一千四百箇菉末松花各七
升黑荏子末靑太末各一斗一升黃栗末
九升淸一斗三升五合臙脂
二錢五味子一升五合

三色梅花強精一器 高一尺三寸紅白梅花
強精各四百五十箇粘

子強精四百箇粘米二斗二升粘租四斗四升酒清眞油各六升白糖十六斤芝草二斤十兩紅取油四升二合雪綿子四錢實栢子八升

三色細乾飯強精一器 高一尺三寸紅細乾飯強精五百箇白黃細乾飯強精各四百箇粘米細乾飯各二斗一升酒清眞油各五升二合白糖五斤五兩芝草一斤五兩紅取油二升雪綿子三錢

五色強精一器 高一尺三寸五色強精各二百五十箇粘米二斗一升酒清眞油各五升二合白糖五斤五兩紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升一合松花二升一合芝草八兩五錢紅取油八合五夕雪綿子一錢一分

四色氷絲果一器 高一尺三寸四色氷絲果各六十五箇粘米五斗二升酒清眞油各一斗四合白糖二十六斤芝草葛梅各九兩八錢紅取油九合八夕雪綿子一錢三分梔子一百三十箇

三色梅花軟絲果一器 高一尺三寸紅白梅花栢子軟絲果各一百五十箇粘米二斗二升粘租四斗四升酒清眞油各六升白糖十八斤芝草二斤八兩紅取油四升雪綿子四錢五分實栢子七升二合

兩色細乾飯軟絲果一器 高一尺三寸紅白軟絲果各四百箇粘米細乾飯各二斗七升酒清眞油各七升白糖八斤芝草二斤紅取油三升二合雪綿子四錢

四色甘絲果一器 高一尺三寸四色甘絲果各一千三百箇粘米二斗七升酒清眞油各七升白糖十三斤八兩芝草葛梅各一斤紅取油一升六合雪綿子二錢欝金二兩

三色漢果一器 高一尺三寸三色漢果各八百八十箇眞末三斗五升清一斗五合眞油一斗白糖四斤芝草一斤葛梅五兩紅取油一升六合雪綿子二錢二分

兩色細乾飯蓼花一器 高一尺三寸紅白蓼花各八百箇眞末三斗二升細乾飯三斗眞油八升白糖八斤芝草一斤八兩紅取油二升四合雪綿子二錢六分鹽三升二合

各色糖一器 高一尺三寸大砂糖

七十圓橘餅一百圓八寶糖七斤五花糖五斤榛子糖蜜棗金箋餅各四斤玉春糖六封冰糖乾葡萄青梅糖梨脯各三斤人蔘糖推耳糖御菓子各三匣水玉糖二匣雪糖二封 龍眼一器高一尺三寸龍眼十五斤 荔枝一器高一尺三寸荔枝十五斤 棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅一器高一尺黃栗一斗二升大棗八升生薑一斗二升實栢子二斗淸一斗二升白糖一斤八兩桂皮末胡椒末各一合煎藥一梚 柑子一器高一尺三寸柑子二百五十箇 柚子石榴一器高一尺三寸柚子石榴各一百箇 生梨一器高一尺三寸生梨一百五十箇 蹲柹一器高一尺三寸蹲柹九貼實栢子三升 生栗一器高一尺三寸實生栗四斗 黃栗一器高一尺三寸黃栗四斗 大棗一器高一尺三寸大棗四斗實栢子五升 胡桃一器高一尺三寸實胡桃四斗 松栢子一器高一尺三寸實栢子二斗 各色正果一器高一尺道根生薑桔梗各一斗柑子二十箇木瓜十箇山查四升青梅糖唐杏仁瓜薑乾脯黑葡萄各一斤白冬苽熟冬苽各五片淸一斗二升 梨熟一器生梨十箇胡椒一合實栢子五夕生薑三夕白淸一升 錦中湯一器陳鷄八首牛內心肉半部頭骨一部昆者巽一部鷄卵十箇全鰒二箇海蔘十箇水芹三丹蕈古三合實栢子五夕眞油五合艮醬三合胡椒末三夕 悅口資湯一器牛內心肉半部背骨上者巽各一部[illegible]花八分一胖十分一生鯔半首秀魚半尾全鰒一箇海蔘五箇鷄卵十五箇靑根二箇蕈古實銀杏實胡桃菉末艮醬各二合水芹二丹生蔥半升眞末三合眞油一升實栢子三夕胡椒末一夕 各色截肉一器高一尺五寸片脯一貼八立黃蔥三貼六立烏賊魚三貼六箇江瑤珠七貼二十箇全鰒六十二箇搥鰒九貼

白大口十八尾黃大口七尾廣魚十三尾沙魚九尾文魚二尾多士麻九立實栢子二升七合

片肉足餠一器 高一尺陽支頭三部猪脚四部牛足十二箇眞鷄二首秀魚一尾䏶半部鷄卵二十箇實栢子一升石耳胡椒苦草末各一合

三色煎油花一器 高一尺秀魚十五尾䏶領四部䏶三部鷄卵一百五十箇眞末蕎末各四升實荏子三升木末六升眞油一斗鹽二升

全鰒炒一器 高一尺全鰒四百箇眞鷄三首牛胖道于伊各一部眞油四升艮醬四合淸一升五合實栢子一升

海蔘煎一器 高一尺海蔘七百箇眞鷄五首牛臀一部豆泡三錦鷄卵二百丁箇眞末六升眞油四升艮醬實荏子各五合生葱二升胡椒末一合蒜五本生薑五夕鹽二合

各色花陽炙一器 高一尺一千串牛臀四部䏶半部牛骨昆者巽各三部猪脚一部秀魚一尾全鰒十箇海蔘三十箇桔梗五斗生葱十丹鷄卵四十箇眞油實荏子各六升艮醬葉古各三升蕎末眞末各三合胡椒末生薑各二合實栢子一升蒜十本鹽五合

全雉炙一器 生雉五十首眞油鹽各三升胡椒末二合生葱三丹生薑六夕蒜十本實荏子二升

雜蒸一器 乫非一隻昆者巽大腸𦟛頭各二部䏶花半部鷄卵十箇蓍根五箇水芹五丹生葱三丹眞油艮醬葉古各五合眞耳半級胡椒末五夕實柏子一合實荏子一升

各色汀膾一器 高一尺百大十部千葉五部䏶領三部生鰒六十箇實柏子一合

白淸一器 白淸五合

芥子一器 黃芥子四合醋二合淸一合鹽一夕

醋醬一器 艮醬三合醋二合實柏子五夕

○

床花三十五箇 大水波蓮一箇中水波蓮二箇小水波蓮二箇各色節花十箇紅桃三枝花十一箇紅桃別建花六箇紅桃別而花三箇

大王大妃殿進御別饌案二十一器 畫器甲盛器紅心黑漆雕刻高足大圓盤內下

各色餠一

器高七寸白豆梗甑餅白米一斗粘米二升去皮豆七升大棗實生栗各二升四合
蜜五升白末一斗粘米二升大棗實生栗清各二升四合實栢子一合二夕辛甘
草粘餅粘米一斗二升辛甘草末三升四合實荏子七升大棗實生栗清各一升四
合實栢子一合二夕炒豆粘餡餅粘米一斗二升去皮豆七升大棗實生栗清各二升
四合厚餅粘米五升去皮豆各五升大棗實生栗各一升七合清一升實栢子二合五夕桂
皮末半夕各色助岳粘米六升去皮豆一升八合眞油一升五合清六合大棗九合甘
苔末五合桂皮末二夕實栢子八夕各色團子粘米五升去皮豆二升五合青
艾七分大棗實生栗各七合清九合實栢子一升二合桂皮末二夕生薑三夕**藥飯**
一器粘米大棗各五升黃栗眞油各五合清一升
艮醬一合五夕實栢子五夕桂皮末半夕**麪一器**木麪一斗二十沙里牛
內心肉十分一鷄
卵三箇艮醬一合實荏子眞油
各一夕生葱三本胡椒末半夕**饅頭一器**木末一升五合生雉二脚猪脚八分一
牛內心肉十分一豆泡半[illegible]沉菜三
本菉豆長音五合生葱一丹生薑二
夕眞油六合胡椒末實栢子各五夕**茶食果饅頭果各色茶食三色**
梅花軟絲果五色強精各色糖一器高七寸茶食果饅頭果各八十
立各色茶食一百六十立三色
梅花軟絲果二十七箇五色強精各四十五箇眞末八升粘米五升粘租一升七合荳
末黃栗各九合黑荏子末一升八合松花黃栗末各一升三合辛甘草末細乾[illegible]各七
合大棗四合五夕實荏子實栢子各一升一合清五升七合眞油四升四合砂糖半
同白糖一斤十二兩臙脂半半鍾子五味子一夕芝草四兩紅取油四合[illegible]綿[illegible]五分
桂皮末三合胡椒末一夕玉春糖二匣
大玉糖八寶糖五花糖推耳糖各半匣**棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅葉**
末餅一器高七寸大棗黃栗實栢子生薑各四升菉末一升五味子一合
臙脂五分一鍾子清三升白糖半斤胡椒末桂皮末各一合**大棗**

蹲柿柚子柑子石榴生梨生栗一器 高七寸大棗實生栗各三升蹲柿七十箇柚子二十箇柑子三十箇石榴十箇生梨十八箇

各色正果一器 高六寸木瓜二箇山査肉五合蓮根生薑桔梗各四升柑子二十箇青梅糖唐杏仁乾葡萄天門冬糖各三兩淸五升

梨熟一器 生梨十箇胡椒一合生薑三夕實栢子一夕白淸三合

完子湯一器 牛內心肉一部昆者巽半部胖十分一脺花四分一全鰒一箇海蔘三箇菁根二箇水芹一丹生葱五本鷄卵十箇眞油艮醬各二合眞末一合實栢子胡椒末各一夕蔈古五夕鹽一合荏子末七夕

悅口子湯一器 牛內心肉半部背骨昆者巽各一部脺花半部胖十分一生雉半首秀魚半尾全鰒一箇海蔘五箇鷄卵十五箇菁根二箇蔈古實銀杏實胡桃菉末艮醬各一合水芹二丹生葱一丹眞末五合眞油一升實栢子五夕胡椒末一夕

各色軟截肉一器 高九寸片脯四立黃脯九立烏賊魚一貼三箇江瑤珠九十箇全鰒十八箇白大口九尾黃大口廣魚沙魚各二尾文魚四條多士麻四立實栢子五合

片肉足餠一器 高六寸陽支頭一部猪脚二部牛足四隻陳鷄一首秀魚一尾胖半半部鷄卵五箇實栢子一合石耳苦椒末各一夕

三色煎油花一器 高六寸秀魚四尾胖領肝各一部鷄卵四十箇眞末木末各二升菉末三升眞油二升五合實荏子一升鹽五合

生鰒蒸一器 生鰒三十箇牛內心肉半半部鷄卵五箇蔈古一合木耳黃花菜各一兩眞油五合艮醬二合實栢子一合胡椒末二夕

各色花陽炙一器 高六寸一百五十串牛臀腰骨各二部昆者巽猪脚各半部胖半半部秀魚一尾全鰒四箇海蔘八箇鷄卵十三箇桔梗一斗六升生葱四丹艮醬蔈古各四合眞油實荏子各二升菉末眞末各一合胡椒末生薑各四夕實柏子二合蒜三本鹽一合五夕

全雉炙一

器生雉二十首眞油一升生葱半丹胡椒末生薑各三夕實荏子五合蒜三本鹽一合各色膾一器高四寸豆太五部千葉二部胖頭一
部生鰒二十箇實栢子一夕白淸一器白淸五合芥子一器黃芥子四合醋二合淸一合醋醬一器
艮醬三合醋二合實栢子五夕○床花十箇小水波蓮一箇各色節花四箇紅桃三枝花三箇紅桃間花一箇
大王大妃殿進御果榼四層倭饌榼內下藥果各色茶食各色糖各
色截肉
大殿 中宮殿進御饌案每案各二十八器鍮器甲㽅砂器內下朱漆低足饌案各四坐尙方各色餠
二器高一尺白豆粳飩餠白米一斗六升粘米大棗實生栗各四升去皮豆一斗二升菉豆粳飩餠白米一斗六升粘米大棗實生栗各四升菉豆一斗二升蜜雪
只白米一斗六升粘米大棗實生栗淸各四升實栢子四合辛甘草雪只白米一斗六升粘米大棗實生栗淸各四升辛甘草末七升實栢子四合炒豆粘飩餠粘米一斗四
升去皮豆八升大棗實生栗淸各二升六合實栢子二合六夕辛甘草粘飩餠粘米一斗四升辛甘草末四升實荏子八升大棗實生栗淸各二升六合實栢子二合六夕厚
餠粘米去皮豆各一斗大棗實生栗淸各二升實栢子五合桂皮末一夕各色助岳粘米三斗去皮豆九升眞油七升五合大棗實銀杏各三升甘草末二升淸二升二合實
栢子一合桂皮末三夕花煎粘米一斗眞油二斗淸一斗實栢子一升各色團子粘米二斗去皮豆實栢子各六升靑艾二錢生薑一合四夕石耳末一升四合大棗實生栗
各四升實荏子二升六合淸一升桂皮末一夕藥飯二器粘米大棗各二斗實栗眞油各二升淸六升艮醬一升實栢子三合桂皮末二夕乾

麪二器木麪四十沙里 茶食果饅頭果二器高一尺茶食果饅頭果各一百二十立眞末六斗淸蜜油各二斗四升砂糖二圓大棗四升黃栗六升實栢子六合桂皮末胡椒末各一合 各色茶食二器高一尺一千八百箇黃栗末葛末靑太末各一斗四升松花一斗黑荏子末一斗八升淸二斗一升臙脂二甁五味子一升二合 三色梅花強精三色梅花軟絲果二器高一尺紅白梅花強精栢子強精各二百箇紅白梅花軟絲果各一百四十箇栢子軟絲果一百二十箇粘米二斗五升粘租六斗淸眞油各七升四合白糖五斤芝草一斤十兩紅取油二升六合雪綿子三錢實栢子七升五合 兩色細乾飯強精五色強精四色氷絲果二器高一尺紅白細乾飯強精各二百箇五色強精各一百六十箇四色氷絲果各二十箇粘米三斗五升酒淸眞油各九升白糖六斤芝草一斤紅取油一升九合雪綿子二錢細乾飯四升實荏子黑荏子辛甘草末各一升葛梅四兩松花四合梔子二十五箇桂皮末柑子末各四合 兩色細乾飯軟絲果兩色細乾飯蓼花二器高一尺紅白細乾飯軟絲果各二百五十箇紅白細乾飯蓼花各四百箇粘米眞末各一斗六升細乾飯二斗四升眞油四升酒淸各二升白糖四斤芝草一斤紅取油一升六合雪綿子三錢 四色甘絲果二器高一尺四色甘絲果各二千箇粘米四斗酒淸眞油各五升白糖五斤芝草一斤紅取油一升六合雪綿子二錢欝金四兩葛梅八兩 各色糖二器高一尺砂糖八十圓橘餠一百二十圓八寶糖蜜棗人蔘糖五匣金箋餠氷糖乾葡萄靑梅花糖榛子糖各六封玉春糖六匣水玉糖推耳糖御菓子各四糖梨脯各四封雪糖二封 棗卵栗卵薑卵栢子餠葉末餠二器

高七寸大棗一斗二升黃栗一斗生薑八升實栢子六升淸四升白糖一斤桂皮末胡椒末各二合蓼末五升五味子五合臙脂半錘子 柚子柑子

石榴二器 高一尺柚子石榴各一百箇柑子二百箇 生梨蹲柹二器 高一尺生梨一[illegible]蹲柹六貼實栢子四升

大棗生栗二器 高一尺實生栗大棗各三斗實栢子五升 胡桃松栢子二器 高一尺實胡桃三斗

松栢子一斗五升 各色正果二器 高八寸蓮根生薑桔梗各一斗六升木瓜十一箇山査肉四升靑梅糖唐杏仁乾葡萄門冬糖蔗莧

各一封柑子五十箇淸二斗 梨熟二器 生梨二十箇胡椒四合生薑六夕實栢子四夕白淸二升 錦中湯二器 陳鷄

十首牛內心肉一部背骨昆者巽各二部鷄卵二十箇全鰒四箇海蔘二十箇水芹四丹蔈古二合實栢子六夕眞油一升艮醬六合胡椒末六夕 悅口資

湯二器 牛內心肉一部背骨昆者巽各二部腑花半部䏑五分一生雉一首秀魚一尾全鰒二箇[illegible]四箇海蔘十箇鷄卵三十箇蔈古實銀杏實胡桃[illegible] 各色截肉二器 高一尺二寸片脯二貼七立黃脯五貼四立烏

末艮醬各四合水芹四丹生葱一丹[illegible]末六合實栢子一合胡椒末四夕

[illegible]鰒一[illegible]六箇江瑤珠五貼明太十箇全鰒五十四箇搥鰒十八貼白大口三十尾黃大口八尾[illegible]魚十八尾沙魚八尾半文魚二尾六條多士麻十四立實栢子四升

片肉足餠三色煎油花二器 高八寸陽支頭肝各四部猪脚六部牛足十隻陳鷄二首秀魚十四尾䏑魚一部實

荏子二升木末八升菉末六升眞末眞油各一斗鷄卵一百四十箇胡椒末苦椒末各四夕實栢子一升鹽四升 花陽炙全鰒炒二

器 高八寸花陽炙七百串牛䏑四部䏑半部背骨昆者巽各二部猪脚二[illegible]二秀魚[illegible]鰒二貼海蔘鷄卵各三十箇桔梗五斗生葱十丹眞油[illegible]升

艮醬二升蕎古一升菉末眞末各二合胡椒末生薑各一合實柏子四合蒜七本鹽一升 全雉炙二器 生雉六十首眞油四升生葱四丹胡

椒末生薑各三合蒜十本實荏子四升鹽四合 雜蒸二器 乫飛一部昆者巽大腸膖大頭各四部脏花半部菁根十箇水芹十丹生葱四丹眞油艮醬各

六合蕎古二合眞耳一級胡椒末二合實荏子四升鷄卵二十箇實柏子四合 各色甲膾二器 高八寸豆太十四部千葉胖領各六部生鰒一

百箇實柏子一合 白清二器 白清一升 芥子二器 黃芥十八合醋四合淸二合 醋醬二器 艮醬

六合醋四合實柏子一合 ○床花各二十箇 中水波蓮二箇小水波蓮一箇各色節花八箇紅桃三枝花五箇紅桃別間花四箇

大殿 中宮殿進御別饌案 器數饌品盤器床花並同大王大妃殿進御別饌案

大殿 中宮殿進御果榼 饌品層榼並同 大王大妃殿進御果榼

世子宮 世子嬪宮進饌案 器數饌品盤器床花並同大殿 中宮殿進御饌案

世子宮 世子嬪宮進別饌案 器數饌品盤器床花並同大殿 中宮殿進御別饌案

世子宮 世子嬪宮進果榼 饌品層榼並同 大殿 中宮殿進御果榼

內入別上床一床 二十器磁器黑漆大圓盤並內下 各色餠一器 高七寸白豆粳餾餠白米八升粘米

二升去皮豆六升四合大棗實生栗各二升菉豆粳餾餠白米八升粘米一升菉豆六

升四合大棗實生栗各二升蜜雪只白米八升粘米二升大棗實生栗淸各二升實栢

子九夕辛甘草粘甑餅粘米七升辛甘草末二升實荏子四升大棗實生栗清各一升四合炒豆粘甑餅粘米七升去皮豆四升二合大棗實生栗清各一升四合厚餠粘米去皮豆各五升大棗實生栗清各一升實柏子二合五夕桂皮末半夕各色助岳粘米六升去皮豆一升八合大棗九合甘苔末清各六合眞油一升七合五夕桂皮末一夕半實柏子七夕各色團子粘米五升去皮豆二升五合靑艾七分生薑二合大棗實生栗各六合實柏子一升三合清一升桂皮末八夕石耳末二合

藥飯一器粘米大棗各五升黃栗眞油各五合清一升五合艮醬一合五夕實柏子五夕桂皮末半夕

麪一器木麥一十沙里牛內心肉十分一鷄卵三箇艮醬三夕實荏子眞油各一夕生葱三本胡椒末五夕

藥果茶食果饅頭果一器高七寸藥果三十立茶食果饅頭果各二十立眞末一斗五升清眞油各六升黃栗一升五合大棗五合砂糖半半圓實柏子五夕桂皮末胡椒末各五夕

各色茶食一器高七寸二百七十箇黃栗末青太末各三升五合黑荏子末五升松花菉末各三升五味子二合臙脂一鍾子清五升四合

五色強精三色冰絲果一器高七寸五色強精各六十箇三色氷絲果各十五箇粘米一斗酒清眞油各二斗白糖三斤芝草六兩四錢紅取油六合四夕雪綿子八分細乾飯黑荏子辛甘草末實荏子各六合四夕葛梅二兩六錢松花三合

棗卵栗卵薑卵栢子餠菉末餠一器高五寸大棗生薑各四升黃栗實柏子各三升菉末二升五合五味子三合臙脂半半鍮子胡椒末桂皮末各八夕清六升白糖二斤

生梨蹲柹柚子石榴大棗生栗一器高七寸生梨二十五箇蹲柹一貼半柚子石榴各十二箇大棗實生栗各六升實柏子五合

各色正果一器高五寸蓮根生薑桔梗各四升木瓜二箇山査肉五合青梅糖唐杏仁乾葡萄門冬神苽覓各

三兩柑子二十箇淸五升 **梨熟一器** 生梨十箇生薑三夕胡椒一合實柏子一夕白淸三合 **雜湯一器** 牛肉心肉十部昆者巽大腸各半半部䏿花胖各十分一全鰒半箇海蔘三箇菁根一箇水芹一丹藁古眞油艮醬各一合實栢子一夕生葱三丹胡椒末二夕 **悅口資湯一器** 牛肉心肉半半部頭骨竹骨昆者巽大腸各半部䏿花八分一胖十分一生雉半首秀魚半尾鷄卵十五箇菁根二箇水芹二丹生葱半丹菉末艮醬實錢杏實胡桃藁古各二合眞末三合眞油一升胡椒末一夕實柏子三夕全鰒一箇海蔘五箇 **各色截肉一器** 高七寸片脯四立黃脯九立烏賊魚一貼八箇江瑤珠半貼全鰒十七箇搥鰒九貼大口九尾黃大口廣魚沙魚各二尾文魚七條多士麻五立實栢子一夕 **片肉足餠**

三色煎油花一器 高六寸陽支頭猪胖各一部牛足五隻陳鷄一首秀魚三尾胖半半部肝半半部實荏子太末菉末各一升眞末眞油各一升鷄卵三十箇胡椒末苦椒末各一夕實栢子二夕鹽五合 **各色花陽炙一器** 高六寸二百五十串牛胖竹骨各二部昆者巽猪脚各半部胖半半部秀魚一尾全鰒四箇海蔘八箇鷄卵十三箇桔梗一斗六升生葱五丹艮醬藁古各四合眞油實荏子各二升菉末眞末各一合胡椒末生薑各二夕實栢子二合蒜三本鹽一合五夕 **雜蒸一器** 乫飛半部昆者巽大腸廣大頭各一部䏿花半半部菁根二箇水芹二丹生葱一丹眞油艮醬各三合藁古一合眞耳牛半級鷄卵五箇胡椒末實栢子各二夕實荏子三夕 **各色甲膾一器** 高五寸豆太五部千葉一部胖領一部生鰒二十箇實栢子一夕 **白淸一器** 白淸三合 **芥子一器** 黃芥子三合醋一合淸五夕 **醋醬一器** 艮醬二合醋一合實栢子三夕

○床花十箇 小水波蓮一箇各色節花三箇紅桃三枝花三箇紅桃間花三箇

內入別上床一床 十九器石器果漆大圓盤並內下 各色餅一器 高六寸五分白豆粳甑餅白米八升粘米二升去皮豆六升四合大棗實生栗各二升菉豆粳甑餅白米六升粘米一升五合菉豆四升八合大棗實生栗各一升五合蜜雪只白米六升粘米大棗實生栗淸各一升五合實栢子七夕辛甘草粘甑餅粘米七升辛甘草末二升實荏子四升大棗實生栗淸各一升四合炒豆粘甑餅粘米六升去皮豆三升六合大棗實生栗淸各一升二合厚餅粘米去皮豆各五升大棗實生栗淸各一升實栢子二合五夕桂皮末半夕各色助岳粘米六升去皮豆一升八合大棗九合甘苔末淸各六合眞油一升七合五夕桂皮末一夕半實栢子七夕各色團子粘米五升去皮豆二升五合靑艾七分生薑二合大棗實生栗各六合實栢子一升三合淸一升桂皮末八夕石耳末二合

藥飯一器 粘米大棗各五升黃栗眞油各五合淸一升五合艮醬一合五夕實柏子五夕桂皮末半夕 麪一器 木麪二十沙里牛內心肉十分一鷄卵三箇艮醬三夕實荏子眞油各一夕生葱三本胡椒末五夕 藥果茶食果饅頭果一器 高六寸五分藥果三十立茶食果饅頭果各二十立眞末一斗五升淸眞油各六升黃栗一升五合大棗五合砂糖半半圓實柏子五合桂皮末胡椒末各五夕 各色茶食一器 高六寸五分二百五十箇黃栗末靑太末各三升二合黑荏子末五升松花菉末各三升五味子二合臙脂一鍾可淸五升 五色強精三色氷絲果一器 高六寸五分五色強精各五十箇三色氷絲果各十二箇粘米八升五合酒淸眞油各一斗八升白糖二斤十一兩芝草五兩四錢紅取油五合四夕厚絲子七分細乾飯黑荏子辛甘草末實荏子各五合四夕黃梅二兩 錢松花三合 棗卵栗卵生梨蹲柹柚子石榴大棗生栗一器 高六寸五分生梨十五箇蹲柹七十箇柚子石榴各八箇大棗實生栗各三升

黃栗實柏子各二升桂皮末胡椒末各一夕淸二升 各色正果一器 高四寸五分蓮根四升生薑桔梗各三升木瓜二箇山査肉五合淸梅糖唐杏仁乾葡萄門冬糖各三兩柑子十五箇淸四升七合 梨熟一器 生梨十箇生薑二夕胡椒一合實栢子一夕白淸三合 雜湯一器 牛內心肉半半部昆者巽大腸各半半部䐈花胖各十分一全鰒半箇海蔘三箇菁根一箇水芹一丹蕖古眞油艮醬各一合實栢子一夕生葱三本胡椒末二夕 悅口資湯一器 牛內心肉半半部頭骨背骨昆者巽大腸各半部䐈花八分一胖十分一生雉半首秀魚半尾鷄卵十五箇菁根二箇水芹二丹生葱半丹蕖末艮醬實銀杏實胡桃蕖古各二合眞末三合眞油一升胡椒末一夕實柏子三夕全鰒一箇海蔘五箇 各色截肉一器 高八寸五分片脯二立半黃脯九立烏賊魚一貼八箇江瑤珠四十五箇全鰒十七箇搥鰒九貼白大口六尾黃大口廣魚沙魚各二尾文魚七條多士麻五立實栢子一升 片肉足餠三色煎油花一器 高五寸五分甲支頭猪胖各一部牛足四隻陳鷄一首秀魚二尾胖半半部肝半部實荏子水末蕖末各一升眞末眞油各二升鷄卵三十箇胡椒末苦椒末各一夕實柏子二夕鹽五合 各色花陽炙一器 高五寸五分二百三十串牛臀背骨各二部昆者巽猪蹄各半部胖五分一秀魚一尾全鰒四箇海蔘八箇鷄卵十二箇桔梗一斗五升生葱四丹眞油實荏子各一升八合艮醬蕖古各三合蕖末眞末各八夕胡椒末生薑各二夕實栢子一合五夕蒜二本鹽一合三夕 雜蒸一器 乼飛半部昆者巽大腸廣大頭各一部䐈花半半部菁根二箇水芹二丹生葱一丹眞油艮醬蕖古各三合眞耳半半級鷄卵五箇胡椒末實栢子各二夕實荏子三夕 各色甲膾一器 高四寸五分豆太四部千葉二部胖領一部生鰒二十箇實栢子一夕 白淸一器 白淸三合 芥子一器

黃芥子三合醋一合淸五夕

醋醬一器 艮醬二合醋一合實栢子三夕

○**床花九箇** 小水波蓮一箇紅桃三枝花一箇紅洸建花三箇紅桃間花三箇

內入上床三十床 每床各十六器磁器內下黑漆大圓盤戶曹

各色餠一器 高六寸白豆粳甑餠白米二升粘米五合去皮豆一升六合大棗實生栗各五合菉豆粳甑餠白米二升粘米五合菉豆一升六合大棗實生栗各五合蜜雪只白米一升六合粘米大棗實生栗淸各四合實栢子二夕辛甘草粘甑餠粘米二升辛甘草末七合實荏子一升大棗實生栗淸各四合炒豆粘甑餠粘米二升去皮豆一升二合大棗實生栗淸各四合厚餠粘米去皮豆各一升大棗實生栗淸各二合實柏子五夕桂皮末半夕各色助岳粘米二升去皮豆六合大棗三合甘苔末淸各二合眞油六合桂皮末半夕實栢子二夕各色團子粘米一升去皮豆五合青艾二分生薑四夕大棗實生栗各一合實栢子三合淸二合桂皮末二夕石耳末四夕

藥飯一器 粘米大棗各二升五合黃栗眞油各三合淸六合實栢子三夕艮醬九夕桂皮末半夕

麪一器 木麪十沙里牛脚二十分一鷄卵一箇艮醬一夕黃荏子眞油各半夕生薑二一本胡椒末半半夕

藥果茶食果饅頭果一器 高六寸藥果二十五立茶食果饅頭果各十立眞末一升淸眞油各四升黃栗一升大棗五合砂糖五分一圓實栢子四夕桂皮末胡椒末各四夕

各色茶食棗卵栗卵一器 高六寸各色茶食一百五十箇黃栗末青太末各二升五合黑荏子末三升松花菜末黃栗各二升大棗實柏子各一升五味子二合臙脂三分一鍾子淸四升六合胡椒末桂皮末各半夕

五色強精三色冰絲果一器 高六寸五色強精各三十箇三色冰絲果各十三箇粘米五升酒淸眞油各一升二

合白糖一斤五兩芝草二兩一錢紅取油二合一夕𦬼綿子三分細乾飯黑荏子辛甘草末實荏子各三合葛粉五錢五分松花一合五夕 **生梨蹲柹柚子石榴大棗生栗一器** 高六寸生梨十箇蹲柹半貼柚子石榴各五箇大棗實生栗各一升實栢子四合 **各色正果一器** 高五寸蓮根生薑桔梗各一升木瓜半箇山查肉二合青梅糖唐杏仁柰荳門冬糖乾荷莓各一兩柑子五箇淸二升 **梨熟一器** 生梨五箇胡椒實栢子生薑各一夕白淸一合 **悅口資湯一器** 牛內心肉昆者巽脖骨各半半部胖花胖各十分一生雉半首秀魚半尾全鰒半箇海蔘二箇鷄卵十箇菁根一箇蔈古實銀杏實胡桃菉末眞末艮醬各五夕水芹一丹生葱半丹眞油一升實栢子一夕胡椒末半夕 **各色截肉一器** 高七寸片脯黃脯各三立烏賊魚江瑤珠各半貼全鰒五箇黃大口廣魚沙魚洪魚各二尾文魚三條實栢子三合 **片肉足餠三色煎油花一器** 高五寸陽支頭猪脚胖䏝肝各四分一牛足二箇秀魚一尾陳鷄半半首鷄卵十五箇木末實荏子各三合眞末菉末眞油各五合苦椒末胡椒末各一夕實栢子二夕鹽一合 **各色花陽炙一器** 高五寸七十串牛臀腰骨各半部昆者巽半半部胖十分一秀魚五分一全鰒一箇海蔘三箇鷄卵二箇桔梗五升生薑一丹眞油實荏子各七合艮醬三合菉末實栢子生薑各一夕眞末一合胡椒末二夕蒜一本鹽五夕 **雜蒸一器** 乫飛一箇胖花十分一大膓廣大頭各半部鷄卵二箇菁根一箇水芹一丹生葱半丹眞油艮醬各一合蔈古實栢子實荏子各一夕眞耳半半級胡椒末半夕 **白淸一器** 白淸三合 **醋醬一器** 艮醬二合醋一合實栢子三夕

○

床花六箇 紅桃三枝花一箇紅桃建花三箇紅桃間花二箇

內外賓及進饌所堂郎宴床

內外賓上床八十床 器數饌品盤器床花並同內入上床而饌品中截肉一器代以蔘花軟絲果一器○內賓十三床外賓六十七床

進饌所堂郎上床九床 器數饌品盤器床花並同內外賓床○堂上五床郎廳四床

問安諸臣頒賜宴床

大臣頒賜上床四床 器數饌品盤器床花並同進饌所堂郎床○領議政沈舜澤一床判府事金弘集一床金炳始一床右議政金有淵一床

諸臣頒賜上床九床 器數饌品盤器床花並同大臣床○掌樂提調李源命一床閔泳煥一床玉堂一床兵曹一床親軍營提調金永壽一床郎廳尹容善一床韓圭晉一床金永典一床李根教一床

諸臣頒賜都床十一床 器數饌品盤器床花並同上床而小高排○政院一床史官二床內閣一床春坊三床桂坊三床

諸臣頒賜中床一百四十三床 每床各十五器甲燔磁器兩下黑漆大圓盤戶曹○二品以上一百二十床內務府督辦金箕錫一床協辦閔種默一床李喬冀一床趙秉式一床鄭洛鎔一床李鍾健一床韓圭卨一床參議洪承憲一床李暉一床李容稙一床廚院監造官曹斗煥一

床前營兵房李允用一床左營兵房元禹常一床右營兵房金泰郁一床後營兵房趙
存斗一床海防營兵房鄭周永一床別營兵房白南益一床別看役姜建一床吳慶然
一床李應憲一床李濬相一床金信默一床安膺浩一床

各色餅一器 高五寸白豆粳甑餅白米二升粘米五合去皮豆一升六合大棗實生栗各五合菉豆粳甑餅白米二升粘米五合菉豆一升六合大棗實生栗各五合蜜雪只白米一升六合粘米大棗實生栗淸各四合實柏子二夕辛甘草粘甑餅粘米二升五合辛甘草末八合五夕實荏子一升二合大棗實生栗淸各五合厚餠粘米三去皮豆各一升大棗實生栗淸各二合實栢子五夕桂皮末半半夕各色助岳粘米一升去皮豆三合大棗一合五夕甘草末淸各一合眞油三合桂皮末半半夕實柏子一夕各色團子粘米五合去皮豆二合五夕靑艾一分生薑二夕大棗實生栗各五夕實柏子一合五夕淸一合桂皮末一夕石耳末二夕

藥飯一器 粘米大棗各二升黃栗眞油各二合四夕淸五合實柏子二夕艮醬七夕桂皮末半夕

麪一器 木麪十沙里牛臂二十分一鷄卵一箇艮醬一夕實荏子眞油各半夕生葱一本胡椒末半半夕

藥果茶食果饅頭果一器 高五寸藥果二十立茶食果饅頭果各八立眞末八升淸眞油各三升二合黃栗八合大棗四合砂糖七分一圓實柏子三夕桂皮末胡椒末各三夕

各色茶食棗卵栗卵一器 高五寸各色茶食一百二十箇黃栗末靑太末各二升黑荏子末二升四合松花菉末黃栗各一升六合大棗實栢子各八合五味子一合六夕臙脂四分一鍾子淸二十七合胡椒末桂皮末各半夕

五色強精三色冰絲果一器 高五寸五色強精各二十四箇三色冰絲果各十一箇粘米四升酒淸眞油各一升白糖一斤芝草一兩六錢紅取油一合六夕雪綿子二分細乾飯黑荏子辛甘草末實荏子各二合六夕烏梅四錢松花一合

生梨蹲柿柚子石榴大棗生栗

一器高五寸生梨八箇蹲柹四十箇柚子石榴各四箇大棗實生栗各八合實栢子三合 各色正果一器高四寸蓮根生薑桔梗各八合木瓜三分一山査肉一合六夕青梅糖唐杏仁茋莧門冬糖乾葡萄各五錢柑子四箇清一升六合 梨熟一器生梨四箇胡椒實栢子生薑各一夕白清一合 雜湯一器都干伊膍花䏝領各二十分一昆者巽大腸各五分一全鰒半半箇海參二箇菁根半箇水芹半丹藁古眞油艮醬各五夕實柏子半夕生葱二本胡椒末一夕 片肉煎油花一器高四寸陽支頭猪脚肝各五分一秀魚半尾鷄卵七箇眞末四合木末荏子末各二合眞油三合鹽一合 花陽炙一器高四寸七十串牛臀半部桔梗五升生葱一丹鷄卵二箇眞油實荏子各五合艮醬二合胡椒末二夕生薑一夕蒜二本鹽三夕 雜蒸一器㐚飛一箇膍花十分一大腸膆大頭各半部鷄卵二箇菁根一箇水芹一丹生葱半丹眞油艮醬各一合藁古實柏子實荏子各一夕眞耳半半級胡椒末半夕 白清一器白清一合 醋醬一器艮醬七夕醋四夕實栢子半夕○

床花六箇紅桃三枝花一箇紅桃建花三箇紅桃間花二箇

諸臣頒賜都床六床器數饌品盤器床花並同中床而小高排○承傳宣傳官一床別軍職二床外衛門堂上一床內務府主事二床

闕內入直官員以下頒賜宴床

闕內入直官員以下頒賜下床三十四床每床各十二器磁硲府院朱漆雲足盤戶曹○

藝文館官員一床兵曹郎廳一床守院郎廳一床內司僕寺官員一床尙瑞院官員一
床協律郎掌樂正鄭履源一床典設司官員一床尙衣院官員一床香室官員一床檢
書官一床內醫一床禁軍將一床前營領官一床左營領官一床右營領官一床後營
領官一床海防營領官一床別抄領官一床忠翊將忠壯將一床司謁司鑰一床 世
子宮司鑰一床 大殿長番內官一床侍令內官一床 大王大妃殿承傳色內官出
入番內官一床 王大妃殿承傳色內官出入番內官一床 中宮殿承傳色內官出
入番內官一床 世子宮兼長番內官一床承言色內官出入番內官一床 世子嬪
宮承言色內官出入番內官一床 順和宮傳言色內官出入番內官一床待令醫官
一床閤監一床書員
一床寫字官一床 各色餠一器 高四寸白豆粳甑餠白米一升六合粘米四合去皮豆一升二合八夕大棗實生栗
各四合菉豆粳甑餠白米一升六合粘米四合菉豆一升二合八夕大棗實生栗各四
合蜜雪只白米一升六合粘米大棗實生栗淸各四合實栢子二夕辛甘草粘甑餠粘
米二升五合辛甘草末八合五夕實荏子一升二合大棗實生栗淸各五合各色甲岳
粘米一升去皮豆三合大棗一合五夕甘苔末淸各一合眞油三合桂皮末半半夕實
栢子一夕各色團子粘米五合去皮豆二合五夕靑艾一分生薑二夕大
棗實生栗各五夕淸一合桂皮末一夕實栢子一合五夕石耳末二夕
木麥十沙里牛膏二十分一鷄卵一箇艮醬一夕 麪一器
實荏子眞油各半生葱一本胡椒末半半夕 藥果茶食果饅頭果各
色茶食一器 高四寸藥果茶食果饅頭果各五立各色茶食四十五箇眞末三升眞油一升淸一升六合黑荏子末黃栗末靑太末黃栗大棗各
三合松花菉末各二合五味子二夕臙
脂七分一鍾子胡椒末桂皮末各一夕 五色強精三色冰絲果一器 高四
寸五色強精各二十箇三色冰絲果各八箇粘米三升酒淸眞油各七合白糖十二兩
芝草一兩紅取油一合雪綿子二分細花黑荏子辛甘草末實荏子各二合葛梅二

錢松花七夕

生梨蹲柿生栗一器 高四寸生梨八箇蹲柿三十箇生栗六合實柏子一合

雜湯一器 部干伊䏶花腁領各二十分一昆者巽大腸各五分一全鰒半半箇海蔘二箇菁根半箇水芹半丹蕠古眞油艮醬各五夕實柏子半夕生葱二本胡椒末一夕

片肉煎油花一器 高三寸業脂潤半部肝五分一鷄卵二箇木末荏子末眞油各二合鹽一合

花陽炙一器 高三寸五十串牛胖三分一桔梗五升生葱一丹鷄卵二箇眞油實荏子各四合艮醬一合胡椒末一夕生薑半夕蒜二本鹽三夕

雜蒸一器 乫飛半箇䏶花二十分一膺大頭半部鷄卵一箇菁根半箇水芹半丹生葱半半丹眞油艮醬各五夕菉古實栢子實荏子各半夕眞耳十分一椒胡椒末半半夕

水正果一器 乾柹五箇生薑一夕實栢子一夕淸一合

白淸一器 白淸一合

醋醬一器 艮醬七夕醋四夕實柏子半夕

○床花四箇 紅桃三枝花一箇紅桃建花一箇紅桃間花二箇

外衙門各院各局官員及各營將官校領賜宴

床

外衙門各院各局官員及各營將官校領賜都床二十四床 器數餠品盤器床花並同下床而小高排○外衙門主事一床博文局主事一床育英公院教習一床學員三床濟衆院主事一床種牧局一床織造局一床典圜局委員司事一床機器局幫辦委員司事一床工桑局一床前營哨官一床哨長一床左營哨官一床哨長一床右營哨官一床哨長一床後營哨官一床哨長一床海

防營哨官一床哨長一床
別抄哨官一床哨長一床

女官內侍及各處入直將官將校員役別監樂工

女伶等賜饌

女官盤只一百 大殿出入番內官盤只一 燈燭差備內官盤只一以上上盤只一百二（朱漆倭盤本所）各色餠藥果茶食果饅頭果各色茶食五色強精三色冰絲果四色實果各色截肉片肉三色煎油花各色花陽炙〇盤花各三箇（紅桃二枝花一箇紅桃間花二箇）

禮貌官盤只一統長盤只一下人盤只一以上中盤只三（黃漆小隅板本所）各色餠藥果茶食果各色茶食五色強精三色冰絲果四色實果各色截肉片肉兩色煎油花花陽炙

璿源殿守直內官盤只一 隆文堂守直內官盤只一 隆武

堂守直内官盤只一文慶殿守直内官盤只一　皇壇守
直内官盤只一禁漏官盤只一忠義盤只一光化門守門
將盤只一哨官盤只二建春門守門將盤只一哨官盤只
一迎秋門守門將盤只一哨官盤只一神武門守門將盤
只一春生門守門將盤只一哨官盤只一秋成門守門將
盤只一哨官盤只一以上下盤只十八隅板饌品同中盤只而小低排
別軍官錚盤只三内待令書吏錚盤只二親軍營書吏庫
直錚盤只三春坊陪吏錚盤只一以上大錚盤只九高足大錚盤內下饌品同下盤只而小高排具麪湯
大殿別監隅板只二中禁隅盤只一　大王大妃殿別監
隅盤只一　王大妃殿別監隅盤只一　中宮殿別監隅
板只一　世子宮別監隅板只一　世子嬪宮別監隅板

只一武藝廳隅板只六門旗手隅板只一前營兵丁隅板只十左營兵丁隅板只十五右營兵丁隅板只十三後營兵丁隅板只十海防營兵丁隅板只十五別抄兵丁隅板只五樂師典樂隅板只二樂工隅板只八各差備女伶隅板只十下典女伶隅板只一內吹隅板只一成川才人隅板只一以上大隅板只一百六鍮東海內下黃漆大隅板本所麪一東海各色餠三色實果各色截肉牛頭陽支頭

都廳內官隅板只一本所書吏書寫庫直隅板只四入直禁軍隅板只五局出身隅板只一漢旅隅板只一本所舉行畫員隅板只一寫字官隅板只二閤監廳書寫隅板只一前營書記隅板只一左營書記隅板只一右營書記隅板只一後營書記隅板只一海防營書記隅板只一別抄

書記隅板只一以上中隅板只二十二綵東海內下黃染中隅板本所造排同大隅板只而小減排
本所待令捕校隅板只一本所錄事隅板只一四所衛將
隅板只四部將隅板只四風物畫員隅板只一風物庫直
隅板只一廚院熟設所書吏隅板只一　大殿水刺間燈
燭房員役水賜別監隅板只一　大王大妃殿水刺間燈
燭房員役水賜別監隅板只一　王大妃殿水刺間燈燭
房員役水賜別監隅板只一　中宮殿水刺間燈燭房員
役水賜別監隅板只一　世子宮水刺間燈燭房員役水
賜別監隅板只一　世子嬪宮水刺間燈燭房員役水賜
別監隅板只一本所計士隅板只一排設計士隅板只一
內務府吏隸隅板只一政院吏隸隅板只一內閣吏隸隅

板只一玉堂吏隷隅板只一藝文舘吏隷隅板只一春坊
吏隷隅板只一桂坊吏隷隅板只一內局吏隷隅板只一
廚院吏隷隅板只一尙方吏隷隅板只一內司僕吏隷隅
板只一掌樂院吏隷隅板只一　璿源殿守僕隅板只一
皇壇守僕隅板只一結束色書吏隅板只一陪衛結束色
書吏隅板只一通禮院書員隅板只一儀仗庫書員隅板
只一別工作書員隅板只一內侍府書員廂庫庫直隅板
只一排設房書房色庫直隅板只一　世子宮排設房書
房色庫直隅板只一太和宮牌將隅板只一直隅板只一
工桑牌將隅板只一親軍營使令隅板只二驅從隅板只
一文書直隅板只一茶母隅板只一各所房直隅板只二
內待令使令隅板只二驅從隅板只一文書直隅板只一

使喚軍隅板只二馬醫隅板只一牽馬陪隅板只一馬夫隅板只一本所使令隅板只二文書直使喚軍隅板只二內侍府使令牌直隅板只一石渠廳直軍士隅板只一閣監廳直隅板只一軍士隅板只一花草直隅板只一花童隅板只一燈直隅板只一盤契待令貢人隅板只一以上小隅板只七十四 黃漆小隅板本所饌品同中隅板只而小紙排無麪湯

各所入直軍兵及熟手等饋饌

大殿排設房軍士二十名 世子宮排設房軍士十一名內司僕寺所屬三十七名六門軍士九十名四所書員五名使令五名軍士四名別工作使喚四名熟手二百名使喚兵丁十二名旗手三十名近仗軍士三十三名春坊近仗軍士十一名忠翊衛四人忠壯衛三人忠順衛一人忠

贊衛一人光化門入直軍五十名建春門入直軍五十名迎秋門入直軍五十名春生門入直軍二十名秋成門入直軍二十名太和宮山直六名軍士四名花匠二名以上六百七十三名各白餠三箇散炙一串清酒一盞清酒以代錢一錢式

上下

萬慶殿夜進饌

大王大妃殿進御饌案二十五器鍮器甲燔磁器紅心黑邊雕刻高足大圓盤內下

各色餠一器高七寸白豆粳甑餠白米八升粘米二升去皮豆五升大棗實生栗各二升菉豆粳甑餠白米八升粘米二升菉豆五升大棗實生栗各二升蜜雪只白米八升粘米大棗實生栗清各二升實柏子一合辛甘草粘甑餠粘米七升辛甘草末二升實荏子四升大棗實生栗清各一升四合實柏子七夕炒豆粘甑餠粘米七升去皮豆四升大棗實生栗清各一升四合厚餠粘米去皮豆各五升大棗實生栗各一升七合清一升實柏子二合五夕桂皮末半夕各色助岳粘米六升去皮豆一升八合眞油一升五合清六合大棗九合甘苔末五合桂皮末二夕實柏子八夕各色團子粘米五升去皮豆二升五合青艾七分大棗實生栗各七合清九合實柏子一升二合桂皮末二夕生薑三夕

藥飯一器粘米大棗各五升黃栗眞油各五合清一升艮醬一合五夕實柏子五夕桂皮末半夕

麪一器木麪二十沙里牛肉

心肉十分一鷄卵三箇艮醬一合實荏
子眞油各一夕生葱三本胡椒末半夕 **茶食果饅頭果一器** 高七寸茶食果 饅頭果各八十
立眞末一斗五升淸眞油各六升大棗七合黃栗二升
桂皮末胡椒末各五夕實栢子一合砂糖四分一圓 **各色茶食一器** 高七寸六百五
十箇黃栗末靑太末各三升五合黑荏子末五升松花
末各三升五味子三合臙脂一鍾子淸五升四合 **三色梅花軟絲果一**
器 高七寸紅白梅花軟絲果各七十五箇稻子軟絲果五十箇粘米八升乼租一斗 升白淸眞油各二升白糖六斤六兩芝草十三兩紅取油一升三合雪綿子一
錢六分實栢
子二升三合 **五色強精一器** 高七寸五色強精各一百箇粘米七升酒淸眞 油各一升七合五夕白糖一斤十兩細乾飯實
荏子黑荏子辛甘草末各一升七合松花
六合芝草七兩紅取油七合雪綿子八分 **各色糖一器** 高六寸砂糖二十圓橘 餠四十圓八寶糖蜜棗
玉春糖五花糖榛子糖各二封御菓子雪糖各一封
氷玉糖瑚珀糖人蔘糖梨脯靑梅糖氷糖各半封 **棗卵栗卵薑卵煎藥**
栢子餠葉末餠一器 高六寸黃栗實栢子各八升大棗生薑各四升葉末二 升五合五味子二合臙脂半半鍾子淸六升白糖二斤
胡椒末桂皮末各
五夕煎藥一鋺 **柚子柑子石榴生梨一器** 高七寸柚子石榴各二十 箇柑子生梨各三十箇
蹲柹大棗生栗一器 高七寸蹲柹二貼大棗六升 實生栗五升實栢子二升 **各色正果一器**
高五寸木瓜二箇山査肉五合蓮根生薑桔梗各四升柑子
二十箇靑梅糖唐杏仁乾葡萄苽莧門冬糖各三兩淸五升 **花菜一器** 生梨三 箇柚子
石榴各一箇白淸四合臙脂十分
一鍾子五味子二夕實栢子五夕 **悅口資湯一器** 牛肉心肉牛胖[illegible]頭[illegible] 骨各一部大腸[illegible]各

半部牂領十分一臁花半半部生雉半首秀魚半尾鷄卵十五箇海參五箇全鰒一箇蔈古菉末實銀杏實胡桃艮醬各二合眞末三合菁根二箇水芹二丹生葱半丹胡椒末實栢子各一夕眞油一升

各色軟截肉一器 高九寸片脯四立黃脯九立烏賊魚一貼三箇江瑤珠九十箇全鰒十八箇白大口九尾黃大口廣魚沙魚各二尾文魚四條實栢子五合

片肉足餠三色煎油花一器 高六寸陽支頭猪脚各一部牂領肝各半半部牛足五隻秀魚三尾陳鷄一首鷄卵二十箇木末菉末荏子末各一升眞末眞油各二升苦椒末胡椒末石耳各一夕實栢子二夕鹽四合五夕

各色花陽炙一器 高六寸二百五十串牛臀臂骨各二部昆者巽猪脚各半部牂半半部秀魚一尾全鰒四箇海參八箇鷄卵十三箇桔梗一斗六升生葱四丹艮醬蔈古各四合眞油實荏子各二升菉末眞末各一合胡椒末二夕生薑四夕實栢子二合蒜三本鹽一合五夕

軟猪蒸一器 軟猪一口牛肉心肉一部陳鷄一首蔈古眞油各一升生葱一丹木耳黃花菜石耳各二合生薑胡椒末各五夕實栢子一合蒜三本鹽四合鷄卵十箇

全雉炙一器 生雉二十首眞油二升生葱一丹胡椒末生薑各五夕蒜五本實荏子一升艮醬鹽各五合

肉饅頭一器 高五寸千葉牂領頭骨各二部猪脚一部陳鷄二首木耳三兩黃花菜五兩眞油實栢子各一升菉末二升生葱一丹胡椒末一合

各色甲膾一器 高五寸豆太五部千葉二部牂領一部生鰒二十箇實栢子一夕

白淸一器 白淸五合

芥子一器 黃芥子四合鹽二合淸一合

醋醬一器 艮醬三合醋二合實栢子一夕

勝只雅湯一器 南飛風爐內下生漆小圓盤戶曹〇秀魚一尾水鴨一首牛肉心肉頭骨各一部昆者巽二部全鰒三箇海參二十箇牂領半半部木耳黃花菜各五錢菉豆長音眞油蔈古眞末各一升鷄卵三十箇生葱二丹生薑半夕

水芹五丹實柏子一合煨栗倭土醬各二合實胡桃實銀杏各一合桂皮末乾薑末胡椒末苦椒末各一夕 ○床花十五箇 中大皮蓮一箇小水波蓮一箇各色節花六箇紅桃三枝花五箇紅桃間花二箇

大殿進御饌案 二十三器鍮器甲燔磁器朱漆高足雕刻十二隅大盤內下

各色餠一器 高七寸白豆粳甑餠白米八升粘米二升去皮豆五升大棗實生栗各二升菉豆粳甑餠白米八升粘米二升菉豆五升大棗實生栗各二升蜜雪只白米八升粘米大棗實生栗淸各二升實栢子一合辛甘草粘甑餠粘米七升辛甘草末二升實荏子四升大棗實生栗淸各一升四合實栢子七夕炒豆粘甑餠粘米七升去皮豆四升大棗實生栗淸各一升四合厚餠粘米去皮豆各五升大棗實生栗各一升七合淸一升實栢子二合五夕桂皮末半夕各色助岳粘米六升去皮豆一升八合眞油一升五合淸六合大棗九合昔苔末五合桂皮末二夕實栢子八夕各色團子粘米五升去皮豆二升五合靑艾七分大棗實生栗各七合淸九合實栢子一升二合桂皮末二夕生薑三夕

藥飯一器 粘米大棗各五升黃栗眞油各五合淸一升艮醬一合五夕實栢子五夕桂皮末半夕

麪一器 木麪二十少五斗內心肉十斤鷄卵三箇艮醬一合實荏子眞油各一夕生葱三本胡椒末半夕

茶食果饅頭果一器 高七寸茶食果饅頭果各八十立眞末一斗五升淸眞油各六升大棗七升黃栗二升桂皮末胡椒末各五夕實柏子一合砂糖半半圓

各色茶食一器 高七寸六百五十箇黃栗末靑太末各三升五合黑荏子末五升松花菉末各三升五味子三合臙脂一錘子淸五升四合

三色梅花軟絲果五色強精一器 高七寸紅白梅花軟絲果各四十箇柏子軟絲果二十五箇五色強精各五十箇粘米七升五合粘租八升酒淸眞油各一升八合九夕白糖四斤

子細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢二分實栢子一升一合五夕

各色糖一器高六寸砂糖二十圓橘餠四十圓八寶糖蜜棗玉春糖五花糖榛子糖各二封倭荳子糖各一封水玉糖推耳糖八蔘糖梨脯青梅糖冰糖各半封

棗卵栗卵薑卵栢子餠菉末餠一器高六寸黃栗實栢子各八升大棗生薑各四升菉末二升五合五味子二合臙脂半半鍾子淸六升白糖二斤胡椒末桂皮末各五夕

柚子柑子石榴生梨蹲柹大棗生栗一器高七寸柚子石榴各十箇柑子生梨各十五箇蹲柹一貼大棗三升實生栗二升五合實栢子一升

各色正果一器高五寸木瓜二箇山查肉五合蓮根生薑桔梗各三升柑子二十箇青梅糖唐杏仁乾葡萄蔗莧門冬糖各三兩淸五升

花菜一器生梨三箇柚子石榴各一箇淸四合臙脂十分一鍾子五味子二夕實栢子五夕

悅口資湯一器牛內心肉半半部頭骨脊骨各一部大腸昆者巽各半部胖領十分一臟花牛半部生雉半首秀魚半尾鷄卵十五箇海蔘五箇全鰒一箇葉古菉末實鰒杏實胡桃艮醬各二合眞末三合菁根二箇水芹二丹生葱半丹胡椒末實栢子各一夕眞油一升

各色軟截肉一器高九寸片脯四立黃脯九立烏賊魚一貼三箇江瑤珠九十箇全鰒十八箇白大口九尾黃大口廣魚沙魚各二尾文魚四條實栢子五合

片肉足餠三色煎油花一器高六寸陽支頭豬脚各一部胖領肝各半半部牛足五隻秀魚三尾陳鷄一首鷄卵三十箇木末菉末荏子末各一升眞末眞油各二升苦椒末胡椒末石耳各一夕實栢子二夕鹽四合五夕

各色

花陽炙一器高六寸二百五十串牛臀腰骨各二部昆者巽豬脚各半部胖半半部秀魚一尾全鰒四箇海蔘八箇鷄卵十三箇桔梗一斗六升

生葱四升艮醬藁古各四合眞油實荏子各二升菉末眞末各一合胡椒末二夕生薑四夕實栢子二合蒜三本鹽一合五夕 **軟猪蒸一器** 軟猪

一口牛內心肉一部陳鷄一首藁古眞油各一升生葱一丹木耳黃花菜石耳各二合生薑胡椒末各五夕實栢子一合蒜三本鹽二合鷄卵十箇 **全雉炙**

一器 生雉二十首眞油二升生葱一丹胡椒末生薑各五夕蒜五本實荏子一升艮醬鹽各五合 **肉饅頭一器** 高五寸千葉䏶領頭

骨各二部猪脚一部陳鷄二首木耳三兩黃花菜五兩眞油實栢子各一升菉末二升生葱一丹胡椒末一合 **各色甲膾一器** 高五寸豆太五

部千葉二部䏶領一部生鰒二十箇實栢子一夕 **白淸一器** 白淸五合 **芥子一器** 黃芥子四合醋二合淸一合 **醋**

醬一器 艮醬三合醋二合實栢子一夕 **勝只雅湯一器** 南瓜爐內下朱漆小圓盤戶曹○秀魚一尾水鴨一首牛內心肉

頭骨各一部昆者巽二部全鰒三箇海蔘二十箇䏶領半半部木耳黃花菜各五錢藁古長音眞油藁古眞末各一升鷄卵三十箇生葱二丹生薑半夕水芹五丹實栢子一

合煨栗倭土醬各二合實胡桃實銀杏各一合桂皮末乾薑末胡椒末苦椒末各一夕 **○床花十三箇** 中水波蓮一箇小水波蓮一箇

各色節花六箇紅桃三枝花三箇紅桃間花二箇

中宮殿進御饌案 器數饌品盤器床花並同大殿進御饌案○內入

世子宮進饌案 器數饌品盤器床花並同中宮殿進御饌案

世子嬪宮進饌案 器數饌品盤器床花並同世子宮進饌案○內入

內入別饌案一床 器數饌品盤器床花並同　世子嬪宮進饌案

內入別饌案一床 二十器鍮器甲燔磁器黑漆高足雕刻十二隅大盤內下

各色餠一器 高六寸白豆粳甑餠白米八升粘米二升去皮豆五升大棗實生栗各二升菉豆粳甑餠白米八升粘米二升菉豆五升大棗實生栗各二升蜜雪只白米四升粘米大棗實生栗淸各一升實栢子五夕辛甘草粘甑餠粘米五升辛甘草末一升四合實荏子二升八合大棗實生栗淸各一升實栢子五夕炒豆粘甑餠粘米五升去皮豆三升大棗實生栗淸各一升厚餠粘米去皮豆各五升大棗實生栗各一升七合淸一升實栢子二合五夕桂皮末半夕各色助岳粘米五升去皮豆一升五合眞油一升二合五夕淸五合大棗七合五夕甘苔末四合桂皮末一夕半實栢子六夕各色圓子粘米五升去皮豆二升五合靑艾七分大棗實生栗各七合淸九合實栢子一升二合桂皮末二夕生薑三夕

藥飯一器 粘米大棗各五升黃栗眞油各五合淸一升艮醬一合五夕實栢子五夕桂皮末半夕

麪一器 末麪二十沙里牛內心肉十分一鷄卵三箇艮醬一合實荏子眞油各一夕生葱三本胡椒末半夕

茶食果饅頭果各色茶食一器 高六寸茶食果饅頭果各三十五立眞末六升五合淸眞油各二升六合大棗三合黃栗九合桂皮末胡椒末各二夕實栢子四夕砂糖十分一圓茶食二百八十箇黃栗末靑太末各一升五合黑荏子末二升松花菉末各一升五味子一合臙脂三分一錘子淸二升一合

三色梅花軟絲果五色强精一器 高六寸紅白梅花軟絲果各三十箇栢子軟絲果二十箇五色强精各四十五箇粘米六升粘租七升酒淸眞油各一升六合白糖三斤八兩細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各八合松花三合芝草八兩紅取油八合雪綿子一錢實栢子一升

各色糖棗卵栗卵薑

卵栢子餠䔉末餠一器 高五寸砂糖十圓橋餠二十圓八寶糖玉春糖蜜棗五花糖各一封水玉糖金箋餠推耳糖榛子糖各半封黃栗實栢子各三升大棗生薑各二升䔉末一升五味子一合臙脂十分一錘子淸三升白糖一斤胡椒末桂皮末各二夕

柚子石榴生梨蹲柹大棗生栗一器 高六寸柚子石榴各十箇生梨十五箇蹲柹六十箇大棗二升實生栗一升實柏子五合

各色正果一器 高四寸木瓜二箇山査肉四合蓮根生薑桔梗各二升四合柑子十五箇靑梅糖唐杏仁乾葡萄蒸莧門冬糖各二兩淸四升

花菜一器 生梨三箇柚子石榴各一箇白淸四合臙脂十分一錘子五味子二夕實栢子五夕

完子湯一器 牛肉心肉半半部豆泡一篩鷄卵十箇䔉末七合生薑䔉古石耳各二合眞油三合艮醬五合實栢子一合

悅口資湯一器 牛肉心肉半半部頭骨背骨各一部大腸昆者巽各半部胖䏶十分一䏶花半半部生雉半首秀魚半尾鷄卵十五箇海蔘五箇全鰒一箇䔉古䔉末實銀杏實胡桃艮醬各二合眞末三合菁根一箇水芹二丹生葱半丹胡椒末實栢子各一夕眞油一升

各色軟截肉一器 高八寸片脯三立黃脯八立烏賊魚九箇江瑤珠八十箇全鰒十六箇白大口六尾黃大口廣魚沙魚各二尾文魚四條實柏子五合

片肉足餠三色煎油花一器 高五寸陽支頭猪脚各一部胖領肝各半半部牛足四隻秀魚二尾陳鷄一首鷄卵三十箇木末䔉末荏子末各一升眞末眞油各二升苦椒末胡椒末石耳各一夕實栢子二夕鹽四合五夕

各色花陽炙一器 高五寸二百串牛臀腰骨各一部半昆者巽猪脚各半部胖五分一秀魚一尾全鰒二箇海蔘七箇鷄卵十一箇桔梗一斗四升生葱三丹艮醬䔉古各四合眞油實荏子各一升五合䔉末眞末各五夕胡椒末二夕生薑三夕實栢子一合三夕蒜二本鹽一合

軟

猪蒸一器 軟猪一口牛肉心肉一部陳鷄一首藁古眞油各一升生葱一丹木耳黃花菜石耳各二合生薑胡椒末各五夕實栢子一合蒜三本醬四合鷄卵十箇 全雉炙一器 生雉十五首眞油一升生葱一丹胡椒末生薑各四夕蒜四本實荏子八合艮醬鹽各四合 各色甲膾一器 高四寸豆太四部千葉一部半胖領一部生鰒二十箇實栢子一夕 白清一器 白清五合 芥子一器 黃芥子四合醋二合清一合 醋醬一器 艮醬三合醋二合實栢子一夕 ○床花十二箇 小水波蓮一箇各色節花四箇紅桃三枝花五箇紅桃間花二箇

萬慶殿翌日會酌

大殿進御饌案 二十五器鍮器甲燔磁器內下朱漆低足饌案一坐尙方 各色餠一器 高八寸白豆粳餠白米八升粘米二升去皮豆五升大棗實生栗各二升菉豆粳餠白米一斗二升粘米三升菉豆七升五合大棗實生栗各三升蜜雪只白米八升粘米大棗實生栗淸各二升實栢子一合辛甘草粘餠粘米八升辛甘草末二升三合實荏子四升六合大棗實生栗淸各一升六合實栢子八夕炒豆粘餠餠粘米一斗去皮豆六升大棗實生栗淸各二升厚餠粘米去皮豆各五升大棗實生栗各一升七合淸一升實栢子二合五夕桂皮末半夕各色助岳粘米六升去皮豆一升八合眞油一升五合淸六合大棗九合甘苔末五合桂皮末二夕實栢子八夕各色團子粘米五升去皮豆二升五合青艾七分大棗實生栗各七合淸九合實柏子一升二合桂皮末二夕生薑三夕 藥飯一器 粘米大棗各五升黃栗眞油各五合淸一升艮醬一合五夕實栢子五夕桂皮末半夕 乾麪一器 木麪二十沙里

饅頭一器 木末一升五合生雉二首猪脚八分一牛內心肉十分一豆泡半篩松沉菜三本菉豆長音五合生葱一丹生薑二夕眞油六合實柏子胡椒末各五夕

茶食果饅頭果一器 高八寸茶食果饅頭果各八十立眞末一斗五升淸眞油各六升大棗七合黃栗二升桂皮末胡椒末各五夕實柏子一合砂糖四分一圓

各色茶食一器 高八寸七百箇黃栗末青太末各四升黑荏子末六升松花菉末各四升五味子四合臙脂一鍾子淸六升

三色梅花軟絲果五色強精一器 高八寸紅白梅花軟絲果各五十箇柏子軟絲果三十箇五色強精各七十箇粘米九升粘租一斗酒淸眞油各二升五合白糖六斤細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各一升松花四合芝草十三兩紅取油一升三合雪綿子一錢六分實柏子一升五合

各色糖一器 高七寸砂糖二十四圓橘餠四十圓八寶糖玉春糖榛子糖各三封蜜棗五花糖各二封水玉糖推耳糖御桒子雪糖人蔘糖梨脯青梅糖氷糖金箋餠各一封

棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餠菉末餠一器 高七寸大棗五升黃栗九升實柏子八升生薑四升菉末一升五味子三合臙脂半半鍾子桂皮末胡椒末各五夕淸六升白糖一斤煎藥一柹

柚子柑子石榴生梨一器 高八寸柚子三十箇柑子五十箇石榴十五箇生梨二十五箇

蹲柹大棗生栗一器 高八寸蹲柹三貼大棗八升實生栗九升實栢子二升

各色正果一器 高六寸木瓜三箇山査肉七合蓮根四升生薑桔梗各三升五合柑子二十五箇青梅糖唐杏仁乾葡萄菽莧門冬糖各四兩淸五升五合

梨熟一器 生梨十箇胡椒五夕生薑三夕實柏子一夕白淸六合

完子湯一器 牛內心肉一部昆者巽半部脺花十分一全鰒一箇海蔘三箇菁根二箇水芹一丹

鷄卵十箇䔲古二夕眞油艮醬各二合實柏子胡椒末各一夕 **悅口資湯一器** 牛內心肉半半部頭骨背骨各一部大腸昆者巽各半部胖領

十分一膵花半半部生雉半首秀魚半尾鷄卵十五箇海蔘五箇全鰒一箇䔲古菉末實銀杏實胡桃艮醬各二合眞末三合菁根二箇水芹二丹生葱半丹胡椒末實柏子

各一夕眞油一升 **各色軟截肉一器** 高一尺片脯四立黃脯一貼烏賊魚一尾半江瑤珠九十箇全鰒二十三箇白大口十二尾黃

大口廣魚沙魚各二尾文魚五條實柏子五合 **片肉足餠三色煎油花一器** 高七寸陽支頭一部猪脚一部半胖

領肝各半部牛足五隻秀魚四尾陳鷄一首鷄卵四十箇木末菉末荏子末各一升二合眞末眞油各三升苦椒末胡椒末石耳各二夕實柏子三夕鹽五合 **各色**

花陽炙一器 高七寸三百串牛臀腰骨各二部昆者巽猪脚各一部胖半半部秀魚一尾全鰒五箇海蔘十箇鷄卵十五箇桔梗二斗生葱五丹

艮醬䔲古各五合眞油實荏子各三升菉末眞末各一合胡椒末二夕生薑五夕實柏子三合蒜三本鹽二合 **生鰒蒸一器** 生鰒三十箇牛內心

肉半半部䔲古荏子末艮醬實柏子各一合生葱五本眞油五合胡椒末一夕木耳黃花菜各一兩 **全雉炙一器** 生雉三十首眞油三升生葱二

丹胡椒末生薑各七夕蒜七本實荏子一升艮醬鹽各七合 **肉饅頭一器** 高六寸千葉胖領頭骨各三部猪脚一部陳鷄二首木耳四兩黃花

菜六兩眞油實柏子各一升二合菉末二升生葱一丹胡椒末一合 **各色甲膾一器** 高六寸豆太六部千葉三部胖領一部生鰒二十五

箇實柏子二夕 **白清一器** 白淸五合 **芥子一器** 黃芥子四合醋二合淸一合 **醋醬一器** 艮醬三合醋二

合實柏子一夕 ○**床花十五箇** 中水波蓮一箇小水波蓮一箇各色節花六箇紅桃三枝花五箇紅桃間花二箇

大殿進御別盤果十八器甲番磁器朱漆高足大圓盤內下

各色餅一器高六寸白豆粳甑餠白米八升粘米二升去皮豆五升大棗實生栗各二升菉豆粳甑餠白米八升粘米二升菉豆五升大棗實生栗各二升蜜雪只白米四升粘米大棗實生栗淸各一升實柏子五夕辛甘草粘甑餠粘米六升辛甘草末一升七合實荏子三升四合大棗實生栗淸各一升二合實柏子六夕炒豆粘甑餠粘米六升去皮豆三升五合大棗實生栗淸各一升二合厚餠粘米去皮豆各四升大棗實生栗各一升四合淸八合實柏子二合桂皮末半夕各色助岳粘米三升去皮豆九合眞油七合五夕淸三合大棗四合五夕甘苔末二合五夕桂皮末一夕實栢子四夕各色團子粘米三升去皮豆一升五合淸艾四分大棗實生栗各四合淸五合五夕實栢子七合桂皮末一夕生薑二分

藥飯一器粘米大棗各五升黃栗眞油各五合淸一升艮醬一合五夕實栢子五夕桂皮末半夕

麪一器木麥末二斗菉豆半升丙心肉十分一鷄卵三箇艮醬一合實荏子眞油各一夕生葱三本胡椒末半夕

各色糖一器高五寸砂糖二十[illegible]二十四八寶糖五春糖各一斤蜜薑冰糖雪糖五花糖榛子糖御菓子各一斤氷玉糖推耳糖人蔘糖青梅糖各半斤

棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餠蘂末餅一器高七寸黃栗實栢子各六升大棗生薑各三升菉末一升五味子二合燕脂半半鍾子淸五升白糖一斤胡椒末桂皮末各二夕煎藥一椀

柚子石榴生梨生栗一器高七寸柚子生梨各二十箇石榴十五箇生栗二升五合

各色正果一器高五寸木瓜一箇山査肉三合蓮根生薑桔梗各二升柑子十五箇青梅糖唐杏仁乾葡萄蓏覔門冬糖各二兩淸四升

片肉足餠

兩色煎油花一器高六寸陽支頭猪脚各一部胖領肝各半部牛足四隻秀魚二尾陳鷄半首鷄卵二十五箇木末菉末荏子末各

八合眞末眞油各二升胡椒末苦椒末石耳各一夕實栢子二夕鹽四合 全鰒炒各色花陽炙一器 高七寸 各色花
陽炙一百五十串牛臀背骨各一部昆者巽猪脚各半部胖十分一秀魚一尾全鰒二十箇海蔘鷄卵各十箇桔梗一斗生葱三丹艮醬蕈古各五合眞油二升荏子末一升
五合菉末五夕眞末一合胡椒末二夕生薑三夕實栢子一合五夕蒜二本鹽八夕 生鰒膾一器 高五寸生鰒八十箇實栢子四夕 水
卵一器 鷄卵五十箇生葱半丹苦椒五箇實栢子五夕 青泡菜一器 菉豆三升梔子十箇猪脚十[illegible]一鷄卵五箇水芹一丹實栢子
三夕眞油七夕胡椒末一夕苦椒三箇艮醬一合醋五夕 花菜一器 生梨三箇柚子石榴各一箇實栢子三夕五味子二夕燕脂十分一鍾子白淸
四合 沉菜一器 菁根二箇生葱一丹苦椒二箇鹽一夕 白淸一器 白淸五合 芥子一器 黃芥
子四合醋二合淸一合 醋醬一器 艮醬三合醋二合實栢子一夕 勝只雅湯一器 南鐵風爐內下朱紅小阿[illegible]扣
[illegible]秀魚一尾水腸一首牛內心肉頭骨昆者巽大腸各一部胖領五分一腑花八分一全鰒三箇海蔘二十箇木耳黃花菜各五錢菉豆長音眞油蕈古眞末各一升鷄卵
三十箇生葱二丹生薑半夕水芹五丹實栢子一合熓栗倭土醬各二合實胡桃實銀杏各一合桂皮末乾薑末胡椒末苦椒末各一夕 ○床花八
箇 各色節花三箇紅桃三枝花二箇紅桃間花三箇
大王大妃殿進獻饌案 二十器鍮器甲燔磁器紅心黑邊雕刻高足大圓盤內下○翌日自內進獻 各色餠
一器 高六寸白豆粳甑餠白米八升粘米二升去皮豆五升大棗實生栗各二升菉豆粳甑餠白米八升粘米二升菉豆五升大棗實生栗各二升蜜雪只白米四

升粘米大棗實生栗淸各一升實栢子五夕辛甘草粘䭔餠粘米六升辛甘草末一升七合實花子三升四合大棗實生栗淸各一升二合實栢子六夕炒豆粘䭔餠粘米六升去皮豆三升五合大棗實生栗淸各一升二合厚餠粘米去皮豆各四升大棗實生栗各一升四合淸八合實栢子二合桂皮末半夕各色助岳粘米三升去皮豆九合眞油七合五夕淸三合大棗四合五夕甘苔末二合五夕桂皮末一夕實栢子四夕各色團子粘米三升去皮豆一升五合靑艾四分大棗實生栗各四合淸五合五夕實栢子七合桂皮末一夕生薑二夕

藥飯一器 粘米大棗各五升黃栗眞油各五合淸一升艮醬一合五夕實栢子五夕桂皮末半夕

乾麪一器 木麪二十沙里

茶食果饅頭果一器 高七寸茶食果饅頭果各八十立眞末一斗五升淸眞油各六升大棗七合黃栗二升桂皮末胡椒末各五夕實栢子一合砂糖四分一圓

各色茶食一器 高七寸六百五十箇黃栗末靑太末各三升五合黑荏子末五升松花蕨末各三升五味子三合臙脂一錘子淸五升四合

三色梅花軟絲果五色強精一器 高七寸紅白梅花軟絲果各三十五箇栢子軟絲果三十箇五色強精各五十箇粘米七升五合粘租八升蜜淸眞油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢二分實栢子一升一合五夕

各色糖棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餠蕨末餠一器 高七寸砂糖十二圓橘餠二十圓玉春糖一封八寶糖蜜棗金箋餠推耳糖五花糖榛子糖各一封水玉糖半封黃栗實栢子各二升大棗生薑各二升蕨末一升五味子一合臙脂十分一錘子淸四升白糖一斤胡椒末桂皮末各二夕煎藥一挩

柚子石榴生梨蹲柿大棗生栗一器 高七寸柚子石榴各十箇生梨十五箇蹲柿一貼大棗四升實生栗三升五合實栢

子一升 各色正果一器 高五寸木瓜二箇山査肉五合蓮根生薑桔梗各三升柑子二十箇靑梅糖唐杏仁乾葡萄天門冬糖各三
兩淸五升 梨熟一器 生梨十箇胡椒一合生薑五夕實栢子一夕白淸六合 悅口資湯一器 牛內心肉半半
部頭骨背骨各一部大腸昆者巺各半部胖領十分一腑花半半部生雉半首秀魚半尾鷄卵十五箇海蔘五箇全鰒一箇蓴古菜末實銀杏實胡桃艮醬各二合眞末三合
背根二箇水芹二升生葱半丹胡椒末實栢子各一夕眞油一升 各色軟截肉一器 高九寸片脯三立半黃脯九立烏賊魚一貼三
箇江瑤珠九十箇全鰒十八箇白大口九尾黃大口廣魚沙魚各二尾文魚四條實栢子五合 片肉足餠三色煎油花一
器 高六寸陽支頭猪脚各一部胖領肝各半半部牛足五隻秀魚三尾陳鷄一首鷄卵三十箇木末蕎末荏子末各一升眞末眞油各二升苦椒末胡椒末石耳各一
夕實栢子二夕鹽四合五夕 各色花陽炙一器 高六寸二百五十串牛臀腰骨各二部昆者巺猪脚各半部胖半半部秀魚一尾全
鰒四箇海蔘八箇鷄卵十三箇桔梗一斗六升生葱四丹艮醬蓴古各四合眞油實荏子各二升蕎末眞末各一合胡椒末二夕生薑四夕實栢子二合蒜三本鹽一合五夕
軟猪蒸一器 軟猪一口牛內心肉一部陳鷄一首蓴古眞油各一升生葱一丹木耳黃花菜石耳各二合生薑胡椒末各五夕實柏子一合蒜三
本鹽四合鷄卵十箇 全雉炙一器 生雉二十首眞油二升生葱一丹胡椒末生薑各五夕蒜五本實荏子一升艮醬鹽各五合 各色
甲膾一器 高六寸豆太六部千葉二部胖領一部生鰒二十箇實柏子一夕 白淸一器 白淸五合 芥子一
器 黃芥子四合醋二合淸一合 醋醬一器 艮醬三合醋二合實柏子一夕 ○ 床花十二箇 小水波蓮一箇各色

節花五箇紅桃三枝花四箇紅桃間花二箇

中宮殿進御別盤果 器數饌品盤器床花並同大殿進御別盤果○翌日內入

世子宮進饌案 二十一器鍮器甲燔磁器內下黑漆低足饌案一坐尙方

各色餠一器 高六寸白豆粳甑餠白米八升粘米二升去皮豆五升大棗實生栗各二升菉豆粳甑餠白米八升粘米二升菉豆五升大棗實生栗各二升蜜雪只白米四升粘米大棗實生栗淸各一升實柏子五夕辛甘草粘甑餠粘米六升辛甘草末一升七合實荏子三升四合大棗實生栗淸各一升二合實柏子六夕炒豆粘甑餠粘米六升去皮豆二升五合大棗實生栗淸各一升厚餠粘米去皮豆各四升大棗實生栗各一升四合淸八合實柏子二合桂皮末半夕各色助岳粘米三升去皮豆九合眞油七合五夕淸三合大棗四合五 桂皮末一夕實柏子四夕各色團子粘米三升去皮豆一升五合青艾四分大棗實生栗各四合淸五合五夕實柏子七合桂皮末一夕生薑二夕

藥飯一器 粘米大棗各五升黃栗眞油各五合淸一升良醬一合五夕實柏子五ノ桂皮末半夕

乾麪一器 木麪二十沙里

茶食果饅頭果一器 高七寸茶食果饅頭果各八十立眞末一斗五升淸眞油各六升大棗七合黃栗二升桂皮末胡椒末各五ノ實栢子一合沙糖[illegible]分一圓

各色茶食一器 高七寸六百五十箇黃栗末青太末各三升五合黑荏子末五升松花菉末各三升五味子三合臙脂一錢梔子淸五升四合

三色梅花軟絲果五色强精一器 高七寸紅白梅花軟絲果各三十五箇栢子軟絲果三十箇五色强精各五十箇粘米七升五合粘租八升酒淸眞油各一升九合白糖四斤八兩細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草十兩紅取油一升雪綿子一錢

二分實柏子一升一合五夕

各色糖一器 高七寸砂糖二十四圓橘餅四十圓八寶糖玉春糖榛子糖各三封蜜棗五花糖各二封水玉糖捲耳糖御菓子雪糖人蔘糖梨脯靑梅糖氷糖金箋餅各一封

棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅蓁末餅一器 高七寸大棗五升黃栗九升實柏子八升生薑四升蓁末二升五味子三合臙脂半半鍾子桂皮末胡椒末各五夕清六升白糖二斤煎藥一缸

柚子石榴生梨蹲柿大棗生栗一器 高七寸柚子石榴各十箇生梨十五箇蹲柿一貼大棗四升實生栗三升五合實柏子一升

各色正果一器 高五寸木瓜二箇山査肉五合蓮根生薑桔梗各三升柑子二十箇靑梅糖唐杏仁乾葡萄蕉覓門冬糖各三兩清五升

梨熟一器 生梨十箇胡椒一合生薑五夕實栢子一夕白清六合

悅口資湯一器 牛內心肉半半部頭骨背骨各一部大腸昆者巽各半部胖領十分一觧花半半部生雉半首秀魚半尾鷄卵十五箇海蔘五箇全鰒一箇蔈古蓁末實銀杏實胡桃艮醬各二合眞末三合菁根二箇水芹二丹生葱半丹胡椒末實栢子各一夕眞油一升

各色軟截肉一器 高九寸片脯三立半黃脯九立烏賊魚一貼三箇江瑤珠九十箇全鰒十八箇白大口九尾黃大口廣魚沙魚各二尾文魚四條實栢子五合

片肉足餅三色煎油花一器 高六寸陽支頭猪脚各一部胖領肝各半半部牛足五隻秀魚三尾陳鷄一首鷄卵三十箇木末蓁末荏子末各一升眞末眞油各二升苦椒末胡椒末石耳各一夕實栢子二夕鹽四合五夕

各色花陽炙一器 高六寸二百五十串牛臀腰骨各二部昆者巽猪脚各半部胖半半部秀魚一尾全鰒四箇海蔘八箇鷄卵十三箇桔梗一斗六升生葱四丹艮醬蔈古各四合眞油實荏子各二升蓁末眞末各一合胡椒末二夕生薑四夕實栢子二合蒜三

本鹽一合五夕

軟猪蒸一器 軟猪一口牛內心肉一部陳鷄一首藁古眞油各一升生葱一丹木耳黃花菜石耳各二合生薑胡椒末各五夕實栢子一合蒜三本鹽四合鷄卵十箇

全雉炙一器 生雉二十首眞油二升生葱一丹胡椒末生薑各五夕蒜五本實荏子一升艮醬鹽各五合

各色甲膾一器 高六寸豆太六部千葉二部胖領一部生鰒二十箇實栢子一夕

白淸一器 白淸五合

芥子一器 黃芥子四合醋二合淸一合

醋醬一器 艮醬三合醋二合實栢子一夕

○床花十二箇 小水波蓮一箇各色節花五箇紅桃三枝花四箇紅桃間花二箇

世子宮進別盤果 器數饌品盤器床花並同中宮殿進御別盤果

世子嬪宮進別盤果 器數饌品盤器床花並同 世子宮進別盤果○翌日內入

內入別上床四床 每床各十五器磁器內下黑漆大圓盤戶曹

各色餠一器 高五寸白豆粳甑餠白米二升粘米五合去皮豆一升六合大棗實生栗各五合菉豆粳甑餠白米二升粘米五合菉豆一升六合大棗實生栗各五合蜜雪只白米一升六合粘米大棗實生栗淸各四合實栢子二夕辛甘草粘甑餠粘米二升五合辛甘草末八合五夕實荏子一升一合大棗實生栗淸各五合厚餠粘米去皮豆各一升大棗實生栗淸各二合實栢子五夕桂皮末半半夕各色助岳粘米一升去皮豆三合大棗一合五夕甘苔末淸各一合眞油三合桂皮末半半夕實栢子一夕各色團子粘米五合去皮豆二合五夕靑艾一分生薑二夕大棗實生栗各五夕實栢子一合五夕淸一合桂皮末一夕石耳末二夕

藥飯一器 粘米大棗各一升黃栗眞油各二合淸四合實栢子

二夕艮醬七夕桂皮末半半夕**麪一器**木麪十沙里牛肾二十分一鷄卵一箇艮醬一夕實荏子眞油各半夕生葱一本胡椒末半半夕**藥果**

茶食果饅頭果各色茶食一器高五寸藥果十五立茶食果饅頭果各六立各色茶食六十箇眞末六升清眞

油各二升四合黃栗六合大棗三合砂糖十分一圓實栢子二夕桂皮末胡椒末各二夕黃栗末青太末各一升黑荏子末一升二合松花菉末各八合五味子八夕臙脂八

分一鍾子清一升**五色強精三色冰絲果一器**高五寸五色強精各二十四箇三色冰絲果各十一箇粘米四

升酒清眞油各一升白糖一斤芝草一兩六錢紅取油一合六夕雪綿子二分細乾飯黑荏子辛甘草末實荏子各三合六夕葛梅四錢松花一合**棗卵栗**

卵柚子石榴生梨蹲柿大棗生栗一器高五寸黃栗八合大棗實栢子各四合清五合胡椒

末桂皮末各半半夕柚子石榴各四箇生梨六箇蹲柿三十箇大棗實生栗各六合實栢子二合**各色正果一器**高四寸蓮根生薑桔

梗各八合木瓜三分一山査肉一合六夕青梅糖唐杏仁苽莧門冬糖乾葡萄各五錢柑子四箇清一升六合**梨熟一器**生梨四箇胡椒實栢子生薑各

一夕白清一合**悅口資湯一器**牛內心肉半半部頭骨背骨各一部大腸昆者巽各半部胖領十分一脺花半半部生雉半首秀魚半尾鷄卵

十五箇海蔘五箇全鰒一箇藥古葉末實銀杏實胡桃艮醬各二合眞末三合菁根二箇水芹二丹生葱半丹胡椒末實栢子各一夕眞油一升**各色軟**

截肉一器高七寸片脯二立半黃脯七立烏賊魚七箇江瑤珠七十箇全鰒十四箇白大口五尾黃大口廣魚沙魚各一尾文魚三條實栢子四合

片肉足餅三色煎油花一器高四寸陽支頭猪脚肝各五分一牛足三隻秀魚半尾鷄卵七箇眞末四合木末荏

子末各二合 實柏子二夕 眞油三合 苦椒末胡椒末石耳各半夕 鹽二合 花陽炙一器 高四寸七十串 牛腎半部 桔梗五升 生葱一丹 鷄卵二箇 眞油實荏子各五合 艮醬一合 胡椒末二夕 生薑一夕 蒜二本 鹽三夕 雜蒸一器 乫飛一箇 豬胞一分一 大腸廣 大頭各半部 鷄卵二箇 菁根一箇 木芹一丹 生葱半丹 眞油艮醬各一合 蓁古實 柏子實荏子各一夕 眞耳半半 級胡椒末半夕 白淸一器 白淸二合 醋醬一器 艮醬七夕 醋四夕 實柏子半夕 ○ 床花六箇 紅桃三枝花二箇 紅桃建花二箇 紅桃間花二箇

內賓及進饌所堂郞盤只及宴床

內賓上盤只一百 朱漆倭盞本所 各色餠藥果茶食果饅頭果各色茶食五色強精三色冰絲果四色實果各色截肉片肉三色煎油花各色花陽炙 ○ 盤花各三箇 紅桃二枝花一箇 紅桃間花一箇

進饌所堂郞上床十一床 器數饌品盤器床花並同正日上床 ○ 堂上六床 郞廳五床

大臣以下頒賜宴床

大臣頒賜上床四床 器數饌品盤器床花並同進饌所堂郞宴床 ○ 領議政沈舜澤一床 判府事金弘集一床 金炳始一床 右議政金有淵一床

諸臣頒賜上床七十九床 器數饌品盤器床花幷同大臣宴床○內務府督辦二床協辦十床參議三床承旨六床史官十床閣臣十三床玉堂二床春坊十四床桂坊十四床親軍營提調金永壽一床郎廳尹容善一床韓圭晉一床金永典一床李根敎一床

諸臣頒賜中床九床 器數饌品盤器床花幷同正日中床○承傳宣傳官一床別軍職一床春安堂入直兵房一床別看役姜建一床吳慶然一床李應憲一床李濬相一床金信默一床安膺浩一床

諸臣及內侍頒賜都床七床 器數饌品盤器床花並同中床而小高排○內務府主事二床內別軍職二床內侍三床

各營哨官以下頒賜下床十二床 器數饌品盤器床花並同正日下床○前營哨官一床哨長一床左營哨官一床哨長一床右營哨官一床哨長一床後營哨官一床哨長一床海防營哨官一床哨長一床別抄哨官一床哨長一床

待令醫官畫員寫字官牌將統長石渠廳頒賜都床十五床 器數饌品盤器床花並同下床而小高排○待令醫官一床畫員一床寫字官一床各差備牌將十床統長一床石渠廳一床

女官以下將校員役樂工女伶等賜饌

女官上盤只一百 依盤饌品盤花並同內賓上盤只

本所書吏書寫庫直隅板只四入番別軍官隅板只一武藝廳隅板只三門旗手隅板只一前營書記兵丁隅板只三左營書記兵丁隅板只三右營書記兵丁隅板只三後營書記兵丁隅板只三海防營書記兵丁隅板只三別抄書記兵丁隅板只三春安堂入番書記兵丁隅板只二回旋砲兵丁隅板只二樂師典樂隅板只二樂工隅板只六各差備女伶隅板只十成川才人隅板只一以上中隅板只五十（隅板饌品並同正日中隅板只）

御輦幕舉行執事隅板只一帳幕軍隅板只一通禮院書員隅板只一風物庫直隅板只一內待令使令隅板只一文書直驅從隅板只一使喚軍隅板只一本所使令隅板只二文書直使喚軍隅板只二以上小隅板只十一（隅板饌品並同）

正日小隅板只

內待令書吏鍮盤只二春坊陪吏鍮盤只一以上大鍮盤只三 鍮盤饌品並同正日大鍮盤只

萬慶殿翌日夜讌

大殿進御饌案 器數饌品盤器床花並同翌日會酌時進御饌案而低排一寸

大王大妃殿進獻饌案 器數饌品盤器床花並同翌日會酌時進獻饌案○翌日夜自內進獻

中宮殿進御別盤果 器數饌品盤器床花並同翌日會酌時進御別盤果〇翌日夜內入

世子宮進饌案 二十一器鍮器甲燔磁器內下黑漆低足饌案一坐尙方

各色餠一器 高六寸白豆粳餌餠白米八升粘米二升去皮豆五升大棗實生栗各二升菉豆粳餌餠白米八升粘米二升菉豆五升大棗實生栗各二升蜜雪只白米四升粘米大棗實生栗淸各一升實栢子五夕辛甘草粘䭏餠粘米六升辛甘草末一升七合實荏子三升四合大棗實生栗淸各一升二合實栢子六夕炒豆粘䭏餠粘米六升去皮豆三升五合大棗實生栗淸各一升厚餠粘米去皮豆各四升大棗實生栗各一升四合淸八合實栢子二合桂皮末半夕各色助岳粘米三升去皮豆九合眞油七合五夕淸三合大棗四合五夕桂皮末一夕實栢子四夕各色團子粘米三升去皮豆一升五合靑艾四分大棗實生栗各四合淸五合五夕實栢子七合桂皮末一夕生薑二夕 藥飯一器

粘米大棗各五升黃栗眞油各五合淸一升艮醬一合五夕實栢子五夕桂皮末半夕 麪一器 木麪二斗沙里牛内心肉十分一鷄卵三箇艮醬一合實荏子眞油各一夕生葱三本胡椒末半夕 茶食果饅頭果一器 高七寸茶食果饅頭果各八十立眞末一斗五升淸眞油各六升大棗七合黃栗二升桂皮末胡椒末各五夕實栢子一合砂糖四分一圓 各色茶食一器 高七寸六百五十箇黃栗末青太末各三升五合黑荏子末五升松花菉末各三升五味子三合臙脂一鍾子淸五升四合 各色糖一器 高七寸砂糖二十四圓橘餅四十圓八寶糖玉春糖榛子糖各三封蜜棗五花糖各二封氷玉糖推耳糖御菓子雪糖人蔘糖梨膓青梅糖氷糖仓箋餅各一封 棗卵栗卵薑卵煎藥

栢子餅菉末餅一器 高七寸大棗五升黃栗九升實栢子八升生薑[illegible]升菉末二升五味子三合臙脂斗半鍾子桂皮末胡椒末各五夕淸六升白糖二斤煎藥一椀 柚子石榴生梨生栗一器 高七寸柚子石榴各十五箇生梨二十箇生栗五升 各色正果一器 高五寸木瓜二箇山査肉五合蓮根生薑桔梗各三升柑子二十箇青梅糖唐杏仁乾葡萄苽莧門冬糖各三兩淸五升 花菉一器 生梨三箇柚子石榴各一箇實栢子五夕五味子二夕臙脂十分一鍾子白淸四合 片肉足餠兩色

煎油花一器 高六寸陽支頭猪脚各一部腓領半部牛足五隻秀魚三尾陳鷄一首鷄卵三十箇木末菉末荏子末各一升眞末眞油合二升苦椒末胡椒末石耳各一夕實栢子二夕鹽四合五夕 全鰒炒各色花陽炙一器 高六寸各色花陽炙一百五十串牛肝背各一部昆者具猪脚各半部胖十分一秀魚一尾全鰒二十箇海蔘鷄卵各十箇桔梗一斗生葱三丹艮醬蔈古各五合眞油二升荏子末一升五合菉末五夕眞末

一合胡椒末二夕生薑三夕實栢子一合五夕蒜二本鹽八夕**軟猪蒸一器**軟猪一口牛肉心肉一部陳鷄一首蓁古眞油各一升生葱一丹木耳黃花菜石耳各二合生薑胡椒末各五夕實栢子一合蒜三本鹽四合鷄卵十箇**全雉炙一器**生雉二十首眞油二升生葱一丹胡椒末生薑各五夕蒜五本實荏子一升艮醬鹽各五合**生鰒膾一器**高六寸生鰒一百箇實栢子一夕**水卵一器**鷄卵五十箇生葱半丹苦椒五箇實栢子五夕**青泡菜一器**菉豆三升梔子十箇猪脚十分一鷄卵五箇水芹一丹實栢子三夕眞油七夕胡椒末一夕苦椒三箇艮醬一合醋五夕**白清一器**白清五合**芥子一器**黃芥子四合醋二合淸一合**醋醬一器**艮醬三合醋二合實栢子一夕**勝只雅湯一器**南飛風爐內下朱漆小圓盤斤曹乙秀魚一尾水鴨一首牛內心肉頭骨昆者巽大腸各一部胖領五分一腑花八分一全鰒三箇海蔘二十箇木耳黃花菜各五錢菉豆長音眞油菜古眞末各一升鷄卵三十箇生葱二丹生薑半夕水芹五丹實栢子一合煨栗倭土醬各二合實胡桃實銀杏各一合桂皮末乾薑末胡椒末苦椒末各一夕○**床花十二箇**小水波蓮一箇各色節花五箇紅桃三枝花四箇紅桃間花二箇

世子嬪宮進別盤果器數饌品盤器床花並同　中宮殿進御別盤果○翌日夜內入

萬慶殿再翌日會酌

大殿進獻饌案二十器鍮器甲燔磁器內丁朱漆低足饌案一坐倂方○自內進獻**各色餠一器**高六寸白豆粳

餢餠白米八升粘米一升去皮豆五升大棗實生栗各二升菉豆粳飴餠白米八升粘
米二升菉豆五升大棗實生栗各二升蜜雪只白米四升粘米大棗實生栗淸各一升
實柏子五夕辛甘草粘甑餠粘米六升辛甘草末一升七合實荏子三升四合大棗實
生栗淸各一升二合實柏子六夕炒豆粘甑餠粘米六升去皮豆三升五合大棗實生
栗淸各一升二合厚餠粘米去皮豆各四升大棗實生栗各一升四合淸八合實柏子
二合桂皮末半夕各色助岳粘米三升去皮豆九合眞油七合五夕淸三合大棗四合
五夕甘苔末二合五夕桂皮末一夕實柏子四夕各色團子粘米三升去皮豆一升五
合靑艾四分大棗實生栗各四合淸五合五夕實柏子七合桂皮末一夕生薑二夕

藥飯一器 粘米大棗各五升黃栗眞油各五合淸一升 艮醬一合五夕實柏子五夕桂皮末半夕 乾麪一器 木麪二 十少里

茶食果饅頭果一器 高七寸茶食果饅頭果各八十立眞末一斗五升淸眞 油各六升大棗二升桂皮末胡椒末各五夕實柏子一

合砂糖四 分一圓 各色茶食一器 高七寸六百五十箇黃栗末靑太末各三升五合 黑荏子末五升松花菉末各三升五味子三合臙

脂一鍾子淸 五升四合 三色梅花軟絲果五色强精一器 高七寸紅白梅花 軟絲果各三十五

箇柏子軟絲果三十箇五色强精各五十箇粘米七升五合粘租八升酒淸眞油各一
升九合白糖四斤八兩細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各八合五夕松花三合芝草

十兩紅取油一升雪綿子一錢 二夕實柏子一升一合五夕 各色糖棗卵栗卵煎藥栢子餠菉末

餠一器 高七寸砂糖十二圓橘餠二十圓玉春糖二封八寶糖蜜棗金箋餠推耳 糖五花糖榛子糖各一封氷玉糖半封黃栗實柏子各五升大棗三升菉

末一升五味子一合臙脂十分一鍾子淸四升
白糖一斤胡椒末桂皮末各三夕煎藥一甁 柚子石榴生梨蹲柿大棗

生栗一器高七寸柚子石榴各十箇生梨十五箇䴵柿一貼大棗四升實生栗三升五合實栢子一升

各色正果一器高五寸木瓜二箇山査肉五合蓮根生薑桔梗各三升柑子二十箇青梅糖唐杏仁乾葡萄蒸莧門冬糖各三兩淸五升

梨熟一器生梨十箇[illegible]一合生薑五夕實栢子一夕白淸六合

悅口資湯一器牛內心肉半半部頭骨背骨各一部大腸昆者䑋各半部生雉半首秀魚半尾鷄卵十五箇海蔘五箇全鰒一箇藁古菉末實銀杏實胡桃艮醬各二合眞末三合菁根二箇水芹二丹生葱半丹胡椒末實栢子各一夕眞油一升

各色軟截肉一器高九寸片脯三立半黃脯九立烏賊魚一貼三箇江瑤珠九十箇全鰒十八箇白大口九尾黃大口廣魚沙魚各二尾文魚四[illegible]實栢子五合

片肉足餠三色煎油花一器高六寸陽支頭猪脚各一部胖領肝各半半部牛足五[illegible]秀魚三尾陳鷄一首鷄卵三十箇木末菉末荏子末各一升眞末二升苦椒末[illegible]末石耳各一夕實栢子二夕鹽四合五夕

各色花陽炙一器高六寸二百五十串牛臀腰骨各二部昆者䑋猪胞各半半部秀魚一尾全鰒四箇海蔘八箇鷄卵十三箇桔梗一斗六升生葱四丹艮醬藁古各四合眞油實荏子各二升菉末眞末各一合胡椒末二夕生薑四夕實栢子二合蒜三本鹽一合五夕

軟猪蒸一器軟猪一口牛內心肉一部陳鷄一首藁古眞油各一升生葱一丹木耳黃花菜石耳各二合生薑胡椒末各五夕實柏子一合蒜三本鹽四合鷄卵十箇

全雉炙一器生雉二十首眞油二升生葱一丹胡椒末生薑各五夕蒜五本實荏子一升艮醬鹽各五合

各色甲膾一器高六寸豆太六部千葉二部胖領一部生鰒二十箇實栢子一夕

白淸一器白淸五合

芥子一器黃芥子四合醋二合淸一合

醋醬一器艮醬

三合醋二合實栢子一夕◯床花十二箇小水波蓮一箇各色節花五箇紅桃三枝花四箇紅桃間花二箇

大殿進獻別盤果器數饌品盤器床花並同翌日會酌時進御別盤果◯自內進獻

大王大妃殿進獻饌案器數饌品盤器床花並同大殿進獻饌案◯自內進獻

中宮殿進獻別盤果器數饌品盤器床花並同大殿進獻別盤果◯自內進獻

世子宮進饌案器數饌品盤器床花並同翌日會酌時 大殿進御饌案

世子宮進別盤果器數饌品盤器床花並同中宮殿進獻別盤果

世子嬪宮進別盤果器數饌品盤器床花並同世子宮進別盤果◯內入

內入別上床四床器數饌品盤器床花並同翌日會酌時內入別上床

內賓及進饌所堂郎大臣以下頒賜宴床與賜饌並同翌日會酌時

萬慶殿再翌日夜讌

大殿進獻別盤果器數饌品盤器床花並同再翌日會酌時進獻別盤果◯自內進獻

大王大妃殿進獻饌案 器數饌品盤器床花並同再翌日會酌時進獻饌案○自內進獻

中宮殿進獻別盤果 器數饌品盤器床花並同大殿進獻別盤果○自內進獻

世子宮進饌案 器數饌品盤器床花並同再翌日會酌時進饌案而低排一寸

世子宮進別盤果 器數饌品盤器床花並同中宮殿進獻別盤果

世子嬪宮進別盤果 器數饌品盤器床花並同世子宮進別盤果○內入

廚院熟設所 處所初以光四門內行閣爲之追因傳敎移設於思政門內萬春殿東行閣正月初九日始役設假家十間于前庭紫門監舉行自初十日毀設監造郎廳牌將員役卯入酉出前期二日晝夜並直正日中排設所設於萬歲門外東庭本院書吏舉行

萬慶殿正日進別行果

大王大妃殿進御別行果 二十器鍮器工曹磁器本院饌案左右設挾案二坐尙方 麪一器 木末二升牛肉心肉半半部艮醬五合胡椒末一夕 小藥果一器 眞末八升砂糖一圓淸三升眞油二升四合桂皮末二合 紅細漢果一器 眞末八升白糖一斤淸三升眞油二升四合芝草三兩紅取油五合雪綿子五錢 白細漢果一器 眞末八升白糖一斤淸三升眞油二升四合 菉末茶食一器 菉末六升五味子一升臙脂三兩淸二升五合 黑荏子茶食一

器黑荏子末六升淸二升 柚子一器柚子二十五箇 石榴一器石榴二十五箇 生梨一器生梨十五箇 樽柿一器樽柿一貼實柏子五合 生栗一器實生栗二升 大棗一器大棗二升

梨熟一器生梨十五箇實柏子一升胡椒五夕白淸一升二合五夕 雜湯一器牛外心肉半部生雉軟鷄各一首鷄卵五箇大秀魚半尾眞末一升菉末七合生薑蔈古石耳各四合眞油三合艮醬五合實柏子一合胡椒末五夕 全鰒折一器大全鰒二十箇 文魚折一器大文魚半尾 牛肉熟片一器陽支頭二部艮醬二合醋一合實栢子三夕 全鰒熟一器熟全鰒一貼陳鷄一首牛肉心肉半部實栢子三夕艮醬眞油各五合 海蔘蒸一器海蔘一百箇生雉軟鷄各一首二脚眞末五夕實柏子生薑蔈古石耳艮醬各三合生葱一丹眞油五夕胡椒末一夕 魚煎油花一器大秀魚二尾菉末一升眞油一升五合鹽五合

○床花十七箇一二層水波蓮一箇牧丹花二箇月桂花三箇紅桃三枝花三箇紅桃別建花四箇紅桃間花四箇

大王大妃殿進御味數每味數各三器甲燔磁器本院朱漆小圓盤戶曹 初味小饅頭果一器眞末八升淸眞油各三升大棗三升五合黃栗二升五合砂糖半半圓實柏子一合胡椒末桂皮末各五夕 骨湯一器頭骨二部牛肉心肉八分一鷄卵十箇蔈古石耳各五夕艮醬一合眞油三合胡椒末實栢子各二夕 生鰒膾一器生鰒五十箇實柏子五夕 床花二箇牧丹花紅桃間花各一箇 ○二味三色梅花軟絲果一器粘米六升細租八升

油淸眞油各七合白糖八兩實柏子四升芝草二兩紅取油四合雪綿子七分 雜湯一器 牛內心肉半半部陳鷄半首胖十分一昆者巽半部海蔘全鰒

鷄卵各三箇菁根靑苽各一箇生葱水芹各一丹蓇古石耳各五夕菉末眞油艮醬各一合胡椒末實柏子各二夕 鷄蒸一器 乾鷄十首鷄卵五箇

蓇古石耳各五夕菉末一合艮醬三合胡椒末實柏子各二夕 床花二箇 紅桃別建花紅桃三枝建花各一箇 ○三味三色

漢果一器 眞末八升淸眞油各二升葛粉芝草各二兩紅取油五合雪綿子七分 胖湯一器 胖八分一牛內心肉十分一鷄

卵五箇蓇古石耳各三夕艮醬五夕胡椒末實柏子各二夕 秀魚蒸一器 大秀魚三尾牛內心肉十分一鷄卵五箇蓇古石耳艮醬各三夕胡

椒末實栢子各二夕 床花二箇 月桂花四季花各一箇 ○四味白蓼花一器 眞末八升乾飯眞油

各四升淸一升白糖三斤 海蔘湯一器 海蔘一百箇牛內心肉半半部陳鷄半首胖十分一昆者巽半部全鰒三箇菉末眞油艮醬各一合

鷄卵三箇菁根靑苽各一箇生葱水芹各一丹蓇古石耳各五夕胡椒末實柏子各二夕 羊肉熟片一器 中羊二口 床花

二箇 月桂花四季花各一箇 ○五味蹲柹一器 蹲柹一貼實柏子五合 猪胞湯一器

猪背古二部猪胎牛頭骨昆者巽各一部胖半半部陳鷄一首大秀魚半尾牛內心肉半部蓇古七合生薑一夕生葱半丹朴古之一湼之鷄卵二十箇胡椒末一夕菉末實

荏子各五合實柏子三夕艮醬三合眞油七合 凍秀魚膾一器 大凍秀魚五尾艮醬五合生薑二夕醋實柏子各三合 床花

二箇 月桂花四季花各一箇

大王大妃殿進御小膳 二器甲燔磁器本院朱漆小圓盤戶曹 牛肉熟片一器 陽支
頭一部業脂潤二部 羊肉熟片一器 中羊一口 ○床花二箇 牧丹花紅桃三枝花各一箇
大王大妃殿進御大膳 二器盤器同小膳 猪肉熟片一器 中猪一口 鷄炙
一器 陳鷄十首艮醬三合實荏子胡椒末各一合眞油二合 ○床花二箇 牧丹花紅桃三枝花各一箇
大王大妃殿進御鹽水 一器甲燔磁器本院朱漆小圓盤戶曹 鹽水一器 白鹽一夕
大王大妃殿進湯 一器盤器同進鹽水 錦中湯一器 陳鷄二首牛內心肉八分一鷄卵七箇藁古石耳各
二合眞油五合艮醬一合胡椒末實栢子各二夕
大王大妃殿進饅頭 一器盤器同進湯 饅頭一器 木末二升猪脚半半部牛內心肉八分一生雉半首
豆泡半箭菘沉菜五本菉荳長音一升生葱一丹生薑二合胡椒末實栢子各一合
大王大妃殿進茶 一器銀茶罐銀茶鍾內下朱漆小圓盤戶曹 雀舌茶一器 內局煎待
大殿　中宮殿進御別行果 每案各十五器同設于饌案鍮器工曹磁器本院 麵二器 木末
四升牛內心肉半部艮醬一升胡椒末二夕 小藥果二器 眞末一斗六升砂糖二圓淸六升眞油四升八合桂皮末四合 紅細漢

果二器眞末一斗六升白糖二斤清六升眞油四升八合芝草六兩紅取油一升雪綿子一兩 白細漢果二器眞末
一斗六升白糖二斤清六升眞油四升八合 黑荏子茶食二器黑荏子末一斗二升清四升 柚子二器柚子
五十箇 石榴二器石榴五十箇 生梨二器生梨三十箇 生栗二器實生栗四升 大棗
二器大棗四升 雜湯二器牛外心肉一部生雉軟鷄各二首鷄卵十箇大秀魚一尾眞末二升蕎末一升四合生薑蕎古石耳各八合眞
油六合艮醬一升實栢子二合胡椒末一合 牛肉熟片二器陽支頭四部艮醬四合醋二合實栢子六夕 全鰒熟二
器熟全鰒一二貼陳鷄一首牛肉心肉一部實柏子七夕艮醬眞油各一升 海蔘蒸二器海蔘二百箇生雉軟鷄各二首[illegible]卵眞末一升
實栢子生薑蒜古石耳艮醬各六合生葱二丹眞油一合胡椒末七夕 魚煎油花二器大秀魚六尾菉末二升眞油三升艮醬一升
○床花各十三箇一層水波蓮二箇牧丹花四箇月桂花四箇紅桃三枝花四箇紅桃別建花六箇紅桃間花十六箇
大殿 中宮殿進御味數各三器甲器磁器本院朱漆小圓盤戶曹 小饅頭果二器
眞末一斗六升清眞油各六升大棗七升黃栗五升砂糖半圓實栢子二合胡椒末桂皮末各一合 骨湯二器頭骨四部牛肉心肉四分一鷄卵二
十箇蕘古石耳各一合艮醬二合眞油六合胡椒末實柏子各四夕 生鰒膾二器生鰒一百箇實栢子一合 ○床花各
二箇牧丹花紅桃間花各二箇

大殿 中宮殿進湯各一器甲燔磁器本院朱漆小圓盤戶曹 錦中湯二器陳鷄四首牛內心肉四分一鷄卵十四箇蓴古石耳各四合眞油一升艮醬二合胡椒末實栢子各二夕

大殿 中宮殿進饅頭各一器盤器同進湯 饅頭二器木末四升猪脚半部牛內心肉四分一生雉一首豆泡一箭菘沉菜七本菉豆長音二升生葱二升生薑四合胡椒末實栢子各二合

大殿 中宮殿進茶各一器銀葉罐銀茶鍾內下朱漆小圓盤戶曹 雀舌茶二器內局煎待

世子宮 世子嬪宮進別行果器數饌品盤器床花並同大殿 中宮殿進御別行果同設于饌案

世子宮 世子嬪宮進味數器數饌品盤器床花並同大殿 中宮殿進御味數

世子宮 世子嬪宮進湯各一器饌品盤器並同大殿 中宮殿進湯

世子宮 世子嬪宮進饅頭各一器饌品盤器並同大殿 中宮殿進饅頭

世子宮 世子嬪宮進茶各一器茶品茶罐茶鍾並同大殿 中宮殿進茶

萬慶殿夜進饌

大王大妃殿進湯饌品盤器並同正日進湯

大王大妃殿進茶 茶品茶鍾並同正日進茶

大殿進湯 饌品盤器並同正日進湯

大殿進茶 茶品茶鍾並同正日進茶

世子宮進湯 饌品盤器並同正日進湯

世子宮進茶 茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

萬慶殿翌日會酌

大殿進御味數 三器甲燔磁器本院朱漆小圓盤戶曹 兩色漢果一器 眞末八升淸眞油各二升芝草三兩紅取泔五合雪綿子一錢 口子湯一器 腰骨豆太各一部胖十分一千葉八分一牛內心肉猪胎各半半部昆者巽半部生雉半首大秀魚半尾全鰒海蔘各五箇紅蛤七箇搥鰒三條菁根靑苽各二箇桔梗生葱水芹各半丹鷄卵十五箇菉末五合眞油一升艮醬三合實銀杏實胡桃實栢子胡椒末各二夕

秀魚蒸一器 大秀魚三尾牛內心肉十分一半卵五箇菉古石耳乙醬各三夕實栢子胡椒末各二夕 ○床花二箇 月桂花四季花各一箇

大殿進湯 饌品盤器並同正日進湯

大殿進茶 茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

萬慶殿翌日夜讌

大殿進湯 饌品盤器並同正日進湯

大殿進茶 茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

萬慶殿再翌日會酌

世子宮進味數 器數饌品盤器床花並同翌日 大殿進御味數

世子宮進湯 饌品盤器並同正日進湯

世子宮進茶 茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

萬慶殿再翌日夜讌

世子宮進湯 饌品盤器並同正日進湯

世子宮進茶 茶品茶罐茶鍾並同正日進茶

絲花 絲圈花四本長一尺二寸以銀爲跗各色絨絲造花葉鐵釘絲爲莖外賓以下及問安諸臣首拱花用紅桃二枝花內賓及女官首拱花用紅

桃二枝內下唐假花一枝添爲三枝花呈才女伶首拱花用水波蓮內下唐假花二枝添入樽花長九尺五寸分糚紅碧桃花內下唐假花添入緞以翡翠蝴蝶之屬插於二樽床花大水波蓮用蠟爲蓮花葉間以月桂紅碧桃及內下唐假花之屬仙童十人捧金銀杯上有南極老人懸康衢烟月壽富多男八金字插之饌案居中又以中小水波蓮插之左右以紅桃花節花別建花間花分插大小饌器及內外賓問安諸臣饌床花葉稍疎者補間花稍繁者減建花

絲圖花四本每本價三十兩合錢一百二十兩 樽花一雙價錢四百兩修補價七十四兩 外賓以下問安諸臣首拱紅桃二枝花五千八百三十五箇每箇價六錢合錢三千五百一兩 大水波蓮一箇價錢四十兩 中水波蓮二十二箇每箇價三十兩合錢六百六十兩 小水波蓮三十二箇每箇價二十兩合錢六百四十兩 月桂花十九箇每箇價一兩五錢合錢二十八兩五錢 菊花柚子花柿子花茄子花福盆子花葡萄花瓜子花各七十箇合四百九十箇每箇價二兩合錢九百八十兩 紅桃三枝花一千六百十五箇每箇價一兩合錢一千六百十五兩 紅桃二枝內下唐假花一枝添爲三枝花五百箇每箇價六錢合錢三百兩 紅桃別建花七十箇每箇價八錢合錢五十六兩 紅桃別間花三十箇每箇價五錢合錢十五兩 紅桃二枝花五

百箇每箇價六錢合錢三百兩 紅桃建花一千九百三十箇每箇價五錢合錢九百六十五兩
紅桃間花一千三百十箇每箇價三錢合錢三百九十三兩 散花紅桃三枝花
五百五十箇每箇價一兩合錢五百五十兩 內賓及女官首拱紅桃二枝內下
唐假花一枝添爲三枝花一千箇每箇價六錢合錢六百兩 呈才女伶首
拱水波蓮內下唐假花二枝添入一百八十箇每箇價四兩八錢合錢八百六十四兩 以上花子一萬四千九十箇價錢一萬二千一百一
兩五錢

器用

本所新備造成各種所入物力或自本所貿用或捧甘取用並計實入數爻及匠料依戶曹準折折價黃蜜卜定取用

畫龍燭一雙所入椵木二箇長三尺圓經四寸彩色及雜物匠料並錢一百九十三兩九錢 心紅燭十柄所入黃蜜十二斤八兩倭朱紅三兩金箔二束以上折錢及雜物匠料並錢六百八兩二錢五分 各色二兩燭二千一百三十
五雙三兩燭六百十四雙四兩燭一千一百十雙八兩燭

一千二百六十一雙 合所入黃蜜一千二百九十斤倭朱紅四斤十三兩六錢唐銅碌五斤金箔十八束四貼以上折錢及雜物匠料並錢一千八百四十七兩四錢五分 朱漆高足雕刻十二隅大盤十二坐 新造所入椵板倭朱紅全漆每漆等折錢及匠料並錢四百二十兩 紅心黑邊高足雕刻大圓盤八坐朱漆高足大圓盤三坐圓倭盤七十立 內下修補所入椵板倭朱紅常朱紅全漆每漆等以上折錢及匠料並錢五百九十六兩 倭盤四百立 新備價錢八百三十兩 大隅板五十坐中隅板三十坐小隅板五十坐 新造所入長松椵板鐵物黃漆等折錢及匠料並錢一千五百三十兩 鍮盒六百箇 新造所入錢七千二百兩 鍮新爇爐二十一坐銅大也五坐 內下修補所入錢二百八十兩 絲圖花銀簇四箇 合所入天銀二兩及匠料並錢一百二十兩 ◯以上盤器用後逢授內

別庫

尚方措備

朱漆饌案六坐 修補每坐所入全漆九合七夕每漆七夕倭朱紅九錢楮注紙半半張膠末一合以上折錢五十二兩八錢七分 朱漆壽酒亭一坐 修補所入全漆三合五夕每漆七夕倭朱紅六錢以上折錢四兩三錢一分 朱漆低足饌案

八坐修補每坐所入全漆三合每漆六夕倭朱紅八錢楮注紙半半張膠末一合以上折錢三十三兩六錢八分 朱漆挾案二坐修補每坐所入全漆三合五夕每漆七夕倭朱紅六錢楮注紙半半張膠末一合以上折錢八兩七錢五分 朱漆進爵案一坐修補每坐所入全漆一合每漆三夕倭朱紅三錢以上折錢一兩五錢九分 朱漆阿架床五坐修補每坐所入全漆三合每漆七夕倭朱紅六錢以上折錢十九兩八錢七分 朱漆樽臺六坐修補每坐所入全漆一合每漆三夕倭朱紅三錢以上折錢九兩五錢四分 朱漆燭臺踏二坐修補每坐所入唐朱紅荷葉各六錢明油一合以上折錢一兩一錢二分 黑漆低足饌案八坐新造每坐所入椴板二立楸條里木四箇魚膠三兩一寸五分釘十五箇中次学布十尺全漆一升每漆五合常綿子一兩膠末一合條所一艮衣炭一斗楮注紙半半張以上折錢二百六兩五錢六分 黑漆阿架床二坐新造每坐所入椴板一立半楸條里木四箇甘條里木二箇魚膠五兩一寸釘二十箇八分釘六十箇中次学布五尺全漆一升五合每漆七合常綿子二兩條所一艮衣炭二斗油紙一張以上折錢七十一兩 黑漆樽臺四坐新造每坐所入椴板一立半楸條里木二箇全漆三合每漆一合五夕魚膠一兩炭三升以上折錢四十四兩七錢四分 朱漆高足床二十一坐致詞箋文捧置案一坐並新造每坐所入厚板一立半小條里木三箇魚膠五兩一寸釘二十箇朱土四合明油二合唐朱紅一兩五錢阿膠二兩白休紙三兩炭一斗條所二艮衣楮注紙半半張膠末一合以上折錢二百三十一兩五錢五分 致詞箋文捧入函一部新造所入薄椴板一立半魚膠一兩全漆四合倭朱紅五錢內塗藍木紬四尺楮注紙二張膠末一合以上折錢七

兩八錢一分四里

朱漆進花函二部 新造每部所入薄椴板一立全漆四合五夕每漆二合二夕倭朱紅六錢魚膠一兩內塗藍禾紬五尺二寸楮注紙一張半膠末二合以上折錢二十五兩一錢二分

黑眞漆進花函二部 新造每部所入薄椴板二立魚膠一兩全漆六合每漆三合內塗藍禾紬五尺二寸楮注紙一張半膠末一合以上折錢二十七兩一錢四分

朱漆揮巾函三部致詞函四部箋文函二部簪花函一部饌品單子函三部 並新造每部所入薄椴板一立半魚膠一兩全漆四合每漆二合倭朱紅五錢內塗藍禾紬四尺楮注紙一張膠末一合以上折錢一百三十五兩八錢一分

黑漆揮巾函二部簪花函一部饌品單子函二部致詞函五部 並新造每部所入薄椴板一立半魚膠一兩全漆五合每漆二合五夕內塗藍禾紬四尺楮注紙一張膠末一合以上折錢一百二兩三錢二分

大朱簾四十浮 縇改備每浮所入草綠吐紬內拱白正布各二十兩尺五寸天銀紙八張青麻絲一錢五分紅鄕絲三甲所二艮次以上折錢一千七十八兩五錢七分

小朱簾二十浮 縇改備每浮所入草綠吐紬內拱白正布各十八尺八寸天銀紙十張青麻絲一錢紅鄕絲三甲所二艮次以上折錢四百九十九兩四錢六分

桃紅雲紋緞六幅床巾六件 新造每件所入桃紅雲紋緞十兩尺道里草綠雲紋緞兩尺一寸以上折錢二百八十五兩三分

桃紅雲紋緞八幅床巾二件 新造每件所入桃紅雲紋緞十六尺道里草綠雲紋緞兩尺八寸以上折錢一百二十六兩六錢八分

紅水紬十一幅床巾十八件 新造每件所入

紅水紬二十兩尺同道里草綠水紬三尺八寸五分以上折錢三百七十三兩九錢六分 紅水紬十二幅床巾十六件 新造每件所入紅水紬十五尺六寸同道里草綠水紬四尺二寸以上折錢二百四十六兩一錢 紅鼎紬十一幅床巾二十八件 新造每件所入紅鼎紬二十兩尺同道里草綠鼎紬三尺八寸五分以上折錢一百六十五兩二分 紅水紬二幅袱五件 新造每件所入紅水紬兩尺八寸以上折錢十二兩一錢一分 紅水紬三幅袱三十六件 新造每件所入紅水紬六尺三寸以上折錢一百九十六兩六錢三分 紅水紬四幅袱二十二件 新造每件所入紅水紬十一尺二寸以上折錢二百十三兩六錢二分 紅鼎紬四幅袱十五件 新造每件所入紅鼎紬十一尺二寸以上折錢三十八兩三錢 十二升紅苧布三幅袱七件 新造每件所入紅苧布六尺二寸以上折錢十八兩九錢一分

以上各種用後逢授該院

萬歲門內內熟設所所用朱漆高足雕刻十二隅大盤十二立黑漆高足雕刻十二隅大盤二立紅心黑邊高足雕刻大圓盤八立朱漆高足大圓盤三立黑漆大圓盤二立四層倭饌盒五坐鍮大盒八十入坐鍮中盒七百十三坐

鍮小中盒一百八十九坐鍮小盒三百四坐鍮大錚盤四十坐鍮小錚盤二十三坐鍮東海十坐新爇爐四十八坐鐵南飛十一坐風爐十一坐鑄鍋四十三坐大銅大也八坐砂鉢九十七竹七箇砂湯器一百三十六竹砂大大楪匙九十竹砂大楪匙三十二竹砂中楪匙四百三十五竹砂小楪匙二百二十三竹砂甫兒五十一竹三箇砂鍾子一百九十竹砂匙三十一箇(以上甲燔磁器)斗隅板三坐大隅板二十坐冰櫃三坐各色扇子紙二十卷各色大壯紙三十五卷壯紙二百十六卷白紙九百八十五卷壯油紙一百七十一卷白油紙七十卷十張(以上內下)箭竹八十五浮礪石十五面(以上親軍營)炭四千五百五十六石燒木十四萬五千七十箇油芚二十浮揮帳二十浮鑄鍋五十坐(以上親軍別營)大櫃二十

四坐冰檟三十八坐二層卓子八十八坐架子八十部茶板四十二坐二立付案板六十七坐大隅板一百四十七立中隅板二十立小隅板一百六立斗隅板二十五立木鼎蓋二十七立木爐一坐擔桶二十坐水桶十八坐擔木八箇橫搗介五箇木燭臺三百九十四箇木燈二十五坐以上別工作用後移送內別庫大釜三坐中釜五坐小釜七坐大食鼎十二坐水甕三十坐大所羅十五坐陶東海十五坐者朴只二十坐以上工曹用後還下中鎖鑰開金具八十二部繕工鐵契鑞金五箇脚金五箇細雜刀二十柄欄干刀二十柄以上匠人鐵契砂鉢二十竹砂大楪二十竹砂湯器十竹砂中楪匙十竹以上砂器廛唐朱紅漆雲足盤六竹唐朱紅漆大圓盤三竹唐朱紅漆中圓盤四竹唐朱紅漆小圓盤十竹黑眞漆大圓盤十七竹六立黑

眞漆中圓盤四竹以上盤砂器契鍮湯煮十五箇葉匙十丹以上鉢里廛馬
尾篩二十部細馬尾篩三十部竹篩十五部以上馬尾篩契臼子二
坐臼杵二箇以上長木廛用後還下紅麻絲四斤白麻絲三斤以上濟用監紅
條所二百九十五艮衣白條所五十五艮衣縺皮所二百
艮衣以上索契蘆蕈六百四立鴨島契常女瓦二百張常瓦契杻盤
二百立杻籠五十部食古里五十部乼里十五箇草省十
五箇周巪十五箇齒瓢十箇木瓢五十箇砧石三坐砧杵
六箇錫項刀三十柄茶食果板七箇茶食板十箇鍮中小
盒六百箇空石五百立以上措備
廚院熟設所所用紅漆大圓盤六立紅漆中圓盤三立紅
漆小圓盤二竹九立黑漆大圓盤四立黑漆中圓盤二立
黑漆小圓盤一竹常砂鉢常湯器常楪匙各二竹以上盤砂器契用還

砂鉢五竹砂大楪匙一竹砂楪匙五竹砂鍾子一竹(以上本院)
鍮楪匙八竹鍮錚盤一竹五立鍮蓋兒四竹鍮沙用五坐
鍮東海十五坐鍮蒸五箇鍮斗鍮升各一箇大釜一坐中
釜二坐大食鼎二坐大鼎五坐陶大甕陶中甕各六坐陶
東海陶所羅陶所湯陶方文里各十二坐紫硯二面(以上工曹用後還下)
木斗木升各一箇隔板三竹高足床二十坐案板五坐
擔桶三部(木鑞具)架子十五部(鑞具)硯匣二坐書板五箇剪板
二箇書案五坐大櫃子三坐(具鎖鑰)木火爐五坐中櫃子二
坐(具鎖鑰)大鑊蒸五箇大炙金大鑊金各四箇啓目板一部
粉牌一面大卓子五坐大刀子五箇(以上掌門監繕工監用後還下)三十斤稱
子一部鍮葉匙二丹(以上平市署用後還下)地衣三十浮(地衣契用後還下)白木
揮帳三浮(典設司用後還下)床巾十件軍人所著青衣青巾各五十

件以上濟用監用後還下 杻籠十五部設營 木瓢子八箇軟瓢子三箇草
省五箇以上司饔寺 馬尾篩七部綃篩六部海長竹二百五十箇
以上繕工監 裹隔次草注紙十二卷十張單子紙二卷取油紙二
十五卷架子所蓋厚油紙二卷十張仰遮六油芚十五番
單覆油紙十二卷十張三色紙各八張公事下紙十二卷
十張曲水油紙十三張以上長興庫 裌次白苧布十五尺夫都只
次白苧布十六尺裹次白苧布四十尺袍介次白正布常
正布各五十兩尺別行果床蓋覆次紅細苧布五幅甲裌
三件青細苧布五幅甲裌二件味數床蓋覆次紅細苧布
三幅裌七件青細苧布三幅裌二件麻絲六斤以上濟用監 木鼎
蓋四箇平市署 黃白筆各五柄眞墨五丁以上工曹 礪石二塊機器
局 長藁席十立網罟空石六十立以上軍資監廣興倉 炭燒木杻木依

橫看 其人

進饌儀軌卷之二